LA CUSINNA DE MILAN

QUATTER RICETT
QUATTER SCHERZ
QUATTER PENSER

DE

GIUSEPP FONTANA

"LA PRORA" — MILANO

TECA
Culturale
neghina
FAMIGLIA
86
NO

D-IV-34

DONO del ~~Signor~~

l'Autore

Fontana Giuseppe

Associazione Culturale
Famiglia Meneghina

Ex Libris

LA CUSINNA DE MILAN

LA CUSINNA DE MILAN

QUATTER RICETT
QUATTER SCHERZ
QUATTER PENSER

DE

GIUSEPP FONTANA

"LA PRORA", — MILANO

PROPRIETÀ LETTERARIA RISERVATA

STAMPATO IN ITALIA - 1938 - XVII
Tip. E. BELLASIO - MILANO - Via Sirtori, 10 . Tel. 21-287

PREFAZIONE

E' invalsa in molti l'abitudine di considerare la cucina come alcunchè di banale, indegno delle arti e, sopratutto, delle Muse.

Senza richiamare gli inni del Brillat-Savarin o del nostro Raiberti e nemmeno del savio Cougnet o dell'arguto Artusi, io ritengo questa opinione sostanzialmente errata.

Non solo la cucina rappresenta uno dei temi di più grande importanza, ma può essere per il medico, pel filosofo ed anche per il poeta, quando ne sappiano penetrare il senso ed il valore, uno degli argomenti di più profonda meditazione.

Non è forse dal cibo che ci viene la vita? E questa misteriosa e continua trasformazione non è forse dessa che rappresenta il fulcro di ogni nostro pensiero? Queste sostanze che assumiamo continuamente non sono in sintesi lo stesso Universo sotto la cui specie soltanto noi possiamo adombrare il concetto del divino?

Ah molto veramente si trascura, nella banalità di ogni giorno, di quello che attorno a noi ed in noi vi è di più grande e profondo!

Non anderanno molti secoli e tutta la medicina sarà nell'alimento, e gli uomini, consci, ritornando alle

idee degli antichi, così bene espresse nei poemi dell'India, sapranno, secondo il cibo, sia formarsi che essere.

Ora noi ci fermiamo ai sapori ed in questa superficialità, persuasi che il solo piacere del gusto è meno importante, teniamo buona cosa non considerare il cibo. Ne ignoriamo l'anima, ecco tutto e, come in una infinità di altre cose, ci fermiamo a quella superficie che è ancora più illusoria dei nostri sensi e bene spesso sbagliamo.

Ecco perchè quando il gentile poeta che già in passato, in una delle più importanti organizzazioni gastronomiche cittadine, aveva realizzato nella sua maggiore dignità il culto pratico della cucina, mi presentò il suo manoscritto. accettai col maggior piacere di leggerlo.

Mi era grato di vedere ridotta in versi questa sapienza così utile e così trascurata. E mi era grato altresì di vedere il tutto espresso in questa vecchia lingua che muore. E' giusto che i dialetti scompaiano. Ma per noi che vi siamo nati e che, attraverso ad essi, abbiamo udito le dolci prime parole della madre, il risentirle, sia pure nei vecchi anni ed anche con la sicurezza che presto non si pronunceranno più, è sempre una cosa dolce, una delle poche che rimangono ancora agli uomini amanti le tradizioni, in mezzo al tramontare di molti, troppi ideali della loro gioventù.

Ma come anche in questo, confrontando i modi presenti del dire con quelli del dizionario dei padri, mi sono accorto che tutto tramonta! Quante parole già non esistono più. quante altre sono della lingua nuova che stà sopravvenendo e che prenderà il posto dell'antica!

E' la vita. Però anche qui proprio il vecchio tema della cucina ci può essere di conforto! Nell'immenso giro

delle cose tutte muore e scompare, ma tutto anche è sorgente di vita e quello che finisce qui è il cibo che fa nascere l'essere che verrà domani e che sarà forse migliore.

Ed ecco che questo piccolo, modesto libro che vi coopera indicando con esattezza e dignità ed in una gradevole veste poetica come debbono essere preparati i cibi perchè servano veramente alla vita degli uomini, è degno di una serena lode. Esso, cooperando a farci migliori nel corpo, coopera altresì a farci migliori nello spirito.

Oh che i miei concittadini possano servirsene! La mensa è stata sempre per i Milanesi come un dolce culto famigliare; che le massaie, sapendone ora i modi nel caro dialetto della loro infanzia, ne curino maggiormente i riti e diano ai convivi famigliari, con la serenità che viene dalle ottime vivande, quella gioia, quel benessere, quella pace che servono più di ogni altra cosa a far sentire agli uomini che essi, eguali nel cibo e nel respiro, sono sempre e dappertutto veramente fratelli.

Dott. Francesco Ferrari.

L'AUTORE A CHI LEGGE

Chi ha composto questo libro si era messo per diletto proprio e per una certa naturale inclinazione, a fare dei versi sia nel suo dialetto nativo che è quello del Varesotto, sia in Milanese.

Un amico a cui li fece leggere, li trovò discreti, ma notò che gli argomenti erano spesso comuni a molte altre produzioni della nostra musa dialettale. Si soffermò invece su una che era una ricetta per la cucina e cioè la " Cazzoeula " e, avendola trovata buona, consigliò all'autore di insistere su temi simili elencandogli anche le ragioni del consiglio e cioè mancanza nella letteratura milanese di trattazioni analoghe ed utilità che la cucina, tanta parte della vita cittadina, trovasse il suo modesto cantore.

Che il consiglio sia stato seguito lo prova il presente libro. Esso non ha alcuna speciale pretesa all'infuori della scrupolosa esattezza del suo contenuto che una lunga esperienza ha permesso all'autore di controllare.

Quanto ai versi egli vorrebbe che gli si concedessero tutte le attenuanti solite a largirsi agli autori didascalici. Non ha alcuna aspirazione alla grandezza lirica ma soltanto che la sua modesta musa non dispiaccia a quella

maggiore e più umile parte del pubblico che sa ancora apprezzare al suo valore la cucina.

Se poi dai versi che ha scritto verrà a qualche suo concittadino anche il conforto di un cibo sano e realmente gustoso egli ne sarà doppiamente lieto, s'illuderà di aver dato, insieme col pane, ai suoi buoni Milanesi anche un po' di quel companatico spirituale che essi non hanno mai dimostrato di disprezzare.

E sarà la parte più cara e gradita della sua serena fatica.

GIUSEPPE FONTANA.

AVVERTENZA

L'ortografia di questo volume venne curata seguendo il Vocabolario del Cherubini. Alcune pochissime parole dell'uso comune, specie in cucina, ma non raccolte nel Vocabolario stesso vennero usate qui allo scopo di ottenere una maggiore chiarezza. L'Autore ne domanda venìa ai puristi persuaso di avere, malgrado tutto, fatta opera grata ed utile ai Lettori.

LA SUPPA « SANTE' »

Per quant 'sta liscia suppa de verdura
la para giò de moda in tutt el mazz
d'i supp, suppinn, suppett, supponn, suppazz,
l'è anmò la mei, se fada ben, con cura.

Tajà col tajarav a fett, a fett,
rav, carotol; tajai a bei filett
suttil, suttil. E peu duu poor, del zeller,
erbett e foeui de verz, ma de quei tener.
Tutt a filett. In d'on eazzirolin
fa tostà in del butter on scigolin.
Tostaa che l'è, dent prima on bel fetton
de panscetta, o magari de giambon.
Fal palpà e peu denter adrittura,
cont on ramett de salvia, la verdura.
Quattà e coeus brasaa, a la ristretta.
Cott che in, tiragh focura la panscetta
o el giambon che sia e, quand l'è ora,
mettel in la suppera e vojagh sora
del broeud de manz filtraa, ma de quel bon.
Servilla peu con 'dree i so bei croston
de pan tostaa al moment in del butter
del pusee fresch e bon di noster caser.
Ma attenti che i verdur sien ben brasaa,
in ristrett. de vegnì bei profumaa.

LA SUPPA STRASCIADELA

L'è ona suppa de insegnà
a quei stomech senza pas
che refignen sù el nas
fina al mei di bon mangià.

Se prepara on bon broeud filtraa ben eiar,
de gaina o de manz, come che 'l par,
e, ona mezz'ora prima de andà in tavola,
se messeda in d'on tazzin
quatter eugiaa bondant de pan ma poss,
de poeh dì, senza erost, grattaa fin, fin
e l'istess de formaee ben stagionaa
eon tri oeuv, ma di bei e freseh e gross.
Dent on poo d'erborinn ben ben tridaa,
on ciec de nos moseada, se la pias
e sbattel ben e peu lassal in pas.
Quand l'è ora slongal eont on cazzuu
de broeud e, dopo avel ben, ben sbattuu,
vojal tutt in del broeud quasi bujent,
sbattend el broeud in del vojaghel dent.
E fagh trà on buj. Vegnarà a galla in bloeh
la strasciadela ehe, a 'sto pont, l'è fada.
Rompela sù on ciccin a man ligera,
eol cazzuu, ma sfiorandela poeh, poeh;
guardà se l'è salada,
voiala in la suppera,
e se poeu el broeud el gh'avarà sostanza
no ghe sarà perieol che ne vanza.

LA SUPPA « PARMANTIER »

Perchè ciamen 'sta suppa de purè
de pomm de terra Suppa Parmantier?
Perchè l'è el nom de quel che l'ha importaa
'sti pomm de terra ch'in chì dent schisciaa;
perchè minga domà ai mazzagent
s'ha de fagh, se semm bon, el monument.

In d'ona cazziroeula a foeugh prudent,
se mett sù duu bei poor bianch, tajaa fin
a palpà in del butter, ma pian, pianin.
Quand in palpaa, ma ciar come l'argent,
ghe se mett dent el broeud, un quint a testa
e a testa on pomm de terra ma bell gross.
Peu pever, poca nos moscada pesta,
on ramett d'erba savia e on poo de zeller.
Cott ben i pomm, se fa passà tuseoss
al sedazz e peu sù aneamò. Se giusta
el spess e la se sbatt ben a dover
e ineremma cont 'na fetta de butter
e, se oceor, eon del Liebig la se gusta.
Per ultim, propi prima de andà in tavola,
ghe se gionta, menandela su ben
e fermandegh el buj per no carpiala,
on ross d'oeuv ogni tre personn (o men)
sbattuu cont on gottin de latt. Portala
con di crostitt de pan ben indoraa
e cont adree del bon formacc grattaa.

LA SUPPA DE IMBROJ

Minga tucc i imbroj han imbrojaa!
Questi, in suppa, medeghen, fan del ben,
ma de verdur gh'en voeur on cavagn pien
e che sien bei e fresch, 'pena cattaa.

Mettii sù, per tri quart de la misura
del caldar, l'acqua a foeugh semper costant
e, bell e a frecc, condila sù, adrittura
a crud, d'oli d'oliva, ma bondant
e de butter rostii sù in padellin
con scigola tajada giò fin, fin.
E peu denter d'i bei fett de panscetta
e codegh, se ghe n'ë restaa in cardenza,
savia, laur, de spezi ona presetta,
on fesin d'ai, salala con prudenza
e giò pur subit tutta la verdura,
giò tutta insemma, giò senza paura.
Pomm de terra tajaa a tocch a tocch
e tomates, erbion, fasoeu borlott,
poor, carotol e zeller, ma quest poch,
tucc a fett e peu, a pena ch'in mezz cott,
dent i verz, ma mondaa, lavaa, bei nett
e fala buj on para almen d'orett.
La se mangia quattada de formacc
e, daa che l'è ona suppa on poo de viacc
e che tucc poden vech i so idei,
mi la mangi con dent el pan de mei.

LA SUPPA A LA REGINA

D'i supp che van per classich, in tra tucc
quella de class, la scicca, l'è anmò questa.
Peccaa che lee l'è propi poch onesta
per quei saccocc ch'in quasi semper succ.

Mett centcinquanta gramm, ma pes de amis,
de butter fresch in d'ona cazziroeula
e metteg dent, quand l'è color nisceula,
duu etti de farina crem de ris.
Anca lee minga scarsa. Mes'cià, fala
coeus des minutt e rngà sù ogni tant.
Peu cont on quatter liter, ma bondant,
de broeud bujent e ben filtraa, bagnala.
Ma a poch, a poch, sbattend cont el foett.
Rugala fina che la buja quieta.
Salala, mettegh ona scigoletta,
peu dent on pollastrell lavaa bell nett.
o ona mezza gaina a coeus insemmà.
Fa coeus la cremma. La dev buj almen
on ora e mezza per ves cotta ben.
E attenti che sul fond peu no la gremma.
Cott el pollaster, cott, cottent, leval
e toeugh via i polpitt, qui pussee bianch.
El rest spolpal giò tutt e, con dò branch
de bon grana grattaa, bondant, pestal.
fal quasi in pappa e peu passal bell nett
cont on sedazz, mettel in d'on tazzin
e, con cinq bei ross d'oeuv e on bell quartin
de latt, distemperal cont el foett.

Passà col passa broeud o a la tamina
la cremma e peu, passada che la sia,
fagh dà duu buj, poggiala a bagnmaria
e giontagh el compost de la tazzina.
Tajà i duu bianch tolt via al pollastrell
bei fin, bei nett, fai giò ben a granei
e dent insemma, denter anca quei
e denter de butter on bell tocchell.
Dosala ben de saa, de gust, spessor,
servila con crostitt de pan crocchent
tostaa al butter a l'ultim di-moment
quand tucc in là a specià de fagh onor.

LA SUPPA DE PEOCI

Prim mestee nettai ben. Cont el cortell
levach qui crost che gh'han de soravia
raspandei giò ben, ben, strappandech via
quel ciuff chi e ten ligaa come on grappel.
Lavai e peu, con poch oli d'oliva,
fai dervì in la padella a fiamma viva.
Avert, levai dal guss. A on sedazzin
fa passà quell'acquetta che han lassaa,
regordandes che in lee sta la bontaa
che dev servì a fa classich el brodin.
Per fa quest peu, mett su in cazziroletta
cinq cugiaa de oliva a fiamma quieta
e denter fagh tostà ona gramolada
de verdur: 'na carotola, on aieu,
on tocchel de scigola, on bel sciroeu
de zeller, d'erborinn ona brancada,
tuscoss tridaa giò fin insemm, su l'ass.
Fai palpà, tirai d'or e bei pas, pas.
A 'sto pont mettegh acqua o broeud già faa
e giontagh quel tal gius che han lassaa giò,
peverala e dach vint bei buj anmò,
mettegh dent i peoci già sgussaa,
servila in la fondina con desott
croston de pan tostaa in del butter cott.

LA LEZION DEL MAESTER

On maester de scoeula de campagna
el disegna bel, bel su la lavagna
on scolar cont al coll la soa cartella
e on cappon ben ingrassaa sott a l'ascella.
Peu el domanda: « Chi mai dirmi sa
dove questo fanciullo se ne va? »
Quei risponden insemma a pien polmon
che 'l va al mercaa a vend el bel cappon.
Ma el maester l'osserva: « Questa è bella,
al mercato si va con la cartella? »
Ghe pensen sù i scolar e, guzzand l'estro,
se correggen sbraggiand: « Signor maestro,
va alla scuola! » E quest: « Ma, ma, ragazzi,
col cappone alla scuola? Siete pazzi? »
E i scolar: « Il cappone porta in dono
a lei, signor maestro, tanto buono! »
« Oh guarda, el rispond lu, che cosa sento!
Bravi, bravi davver! Sull'argomento
di questa lezioncina scriverete
tutti un bel raccontino, che farete
leggere ai vostri cari genitori
che, gentili, mi mandan sempre fiori ».

EL MINESTRON

« Caro elo, parola, mi ghe digo
che no gh'ho mai magnà on minestron
savorido, gustoso, tal de amigo
come el xe questo. Salo ch'el xe bon?
Ciò, siora mugger, altro che i risi
e capuzzi scaltridi e i risi e bisi!... »
« Dasseno, Bortolin, ti gha reson.
Oh sì. Ma, prima che nu se ghe toga
el disturbo a sto sior, con permission,
voi farmelo spiegar ben da la coga. »
« Se la cred ghe l'insegni bell e mi,
sciora Bettina, che la faga inscì:
« Se la gh'ha del broeud, mei, se nò la metta
a foeugh el sò caldar cont acqua pura
e dent codegh de lard, se nò panscetta
tajada giò a fettinn e peu, in misura,
la condiss col giontagh dent on pestaa
de lard con dò fèsinn d'ai ben tridaa.
Peu giò fasoeu borlott in abbondanza.
dent carotol e zeller tajaa fin
e pomm de terra a tocch. segond l'usanza
el sal e dent de savia on ramettin,
e tre foeui de basilich. Quattal sù
e fall buj e che 'l buja a desmett pù.
Intanta in del butter, in doe l'ha faa
rostì già prima biond dò scigolett,

la tosta tri tomates ben pelaa,
spremuu, tajaa e cott ristrett, ristrett,
che jutten a condì, gustà e fa bon,
savorii, petittos el minestron.
Quand in cott i verdur, ma cott ben, ben,
dent i verz a fagh dà vott o des buj,
peu giò el ris e chel buja svelt, in pien.
Infin, dent i erborinn taiaa, a fregui.
Cott el ris, ma poch cott, denter del vecc
grana tridaa. L'è bon tant cald che frecc. »
« Complimenti par lu. Ma che lezion!
Mi la ringrassio tanto, sior paron! »

LA BUSECCA

Chi no intendi insegnach a fà busecca
a Meneghin: el sà pussee de mì,
anzi, voris sentì da la soa Cecca
se anca lee ghe la prepara insci.

Per prim mi foo tostà
quatter bei scigolonn, tajaa a quadrett,
con butter e con lard e i foo palpà,
ma senza truscia rosolandei quiett.
Quand peu in ben rostii, ghe foo brasà
dent la busecca bell'e preparada
già lavada, buida e ben tajada.
La bagni giust, mettendegh in misura
l'acqua e ghe gionti subit la verdura.
Tanti bei fasoloni bianch, el zeller,
i carotol, tomates, drogh e pever,
erba savia e, insomma, on bell toccon
de coa de manz che faga del broeud bon.
La lassi andà adasi ben quattada,
de vess già cotta, pronta per mezzdì.
Cotta, la lassi lì
a quietà per dach peu ona desgrassada.
Infin la sagi e rangi
de saa, de gust e peu quiet, quiet, la mangi
mettendegh sù abondant el parmesan
e masarandegh dent d'i tocch de pan.

Infin, per completà la colazion,
paci coi peveron
de qui in l'asee, la coa già cotta insemma
e me la sbaffi in pas con tutta flemma.

EL RISOTT A LA MILANESA

« Gina, Gina, stavolta chi el risott
voeui cural mi. Prepara bella netta
la padella, che sem in sett o vott.
El broeud te ghe l'ee bon? Sì? De manzetta?
Famel on poo saggià. Bon, bon, va là,
sent che odorin? El fa resuscità.
El ris l'è del vialon rivaa su jer?
L'è mondaa? Torna a dagh ona passada.
Sù, sù, mett in padella el to butter
e on tochell de scigola ben tridada.
Mett a foeugh, fà tostà movend sul fond
cont el cazzuu a fal de color biond.
Dent el ris. Ruga. Bagnel cont el vin
bianch, magher (mezz biccer). Dent el zaffran.
Ruga. Fagh sugà el vin. Sent che odorin!
Sugaa? Giò el broeud da man a man.
Boffa sott che'l dev buj a la pù bella
de sentil a sparà in de la padella.
Bagnel del tutt e rangiel giust de saa.
Lassel coeus. Brava. Gratta giò el granon.
Oi, oi sott, sotta foeugh chel s'è incantaa.
Gina, che risottin, che odor de bon!
Ten rugaa veh! Adasi e deppertutt.
Varda, l'è quasi all'onda, on cinq minutt.
Giò che l'è pront. L'è moll? Fa nient, el ven.
Dent el grana abbondant e on bell tocchell

de butter peu mantecchel ben, ben, ben,
menand sù svelt che'l ven e bon e bell.
Quest chi sì l'è on risott che var la spesa,
on risott propi faa a la milanesa!
Cott al punt, manteccaa a la perfezion,
bell, mostos, el te fà resuscità
anca on mort ch'è creppaa d'indigestion.
Tirel giò e mett in tavola che in là
con tant d'oeucc e sospiren guardand chi.
Sérvel, che vegni subit anca mi ».

I GNOCCHITT IN BROEUD

In d'on tazzin fee fond arent al foeugh
on etto de butter e peu, sbattend
in sit al fresch, cont on cazzuu de coeugh,
tirell a schuma. Peu vun a vun tregh dent
duu ross d'oeuv, duu cugiaa de parmesan,
on poo de nos moscada, ona presina
de saa e, dopo, dent a man, a man,
a cugiarad, on etto de farina.
Sbattee i duu ciar e denter anca lor.
Prontee filtraa on bon, ma bon brodin
e, quand el buj, tegnuu a bon calor,
fegh pioeuv dent el compost col cugiarin
bagnaa in del broeud, sempcr tegnuu bujent.
Fasend a moeud, fee foeura di gnocchit
tucc bei precis e minga sbirolent,
degn de ves savorii da bei bocchitt.
Quand han levaa on buj, ch'in tucc a galla,
in pront, se po' mandai de vol in sala.

EL RISOTT CONT I PEOCI

A Venczia m'han ditt: « Prima se lava
i peoci e i se raspa col cortelo,
levandoghe le croste e tuto el pelo
che i e liga a mazzeti e i se rilava.
Po' in de l'ogio con aio a fogo pien
i se coxe in paela cavezzadi
tcnendoi ogni tanto mescoladi
fin che tuti i se derva fora ben.
Averti, i se to' giuso. Ghe se leva
fuor del guso i pcoci e mete in tondo
e ghe se filtra el brodo fato in fondo
de la paela intanto che i coseva.
Po' se fa el risoto col tostado
de sceola, bagnandol dc bon brodo
de pesse (o pur de carne sel xe a modo).
Ghe se gionta el brodeto ch'è colado
dai peoci. chc'l xe quel che dà el gusto,
(chi ocio al sal,) e ghe metto du pugneti
de bisi belli e coti o spinazzcti.
Infin col xe finio, ben coto, giusto,
ma molo ancora, se ghe trà deboto
i peoci e bon cacio stagionado
e el se mena a trarlo mantecado.
E: Pronti, (han poeu finii), xe là el risoto ».

EL RISOTT CONT I GAMBER

L'è inscì: Scottà i gamber viv, bei nett
in acqua ben bujenta e misurada,
fasendech dà trii buj, ma de volada,
con dent scigola e zeller (do gambett).
Frecc ch'in, se scolen, ghe se toeu i coitt
e se sgussen, fasend però attenzion
a no rompei e, daa ch'in inscì bon,
se gh'in tacaa, toeuch via anca i ovitt
per fà sù el ragotin de mett desora.
Tutt el rest peu d'i gamber, el se pesta
su l'assa o in del mortee e guss e testa
e peu el se fà brasà per on quart d'ora
con butter e tomates. Ben palpaa
el se buj in de l'acqua doe in cott
i gamber per fa el broeud per el risott.
E se l'è scars, dent acqua o broeud già faa.
Fal buj mezz'ora adasi, peu el se scola.
Intant se fà coi cov el ragotin
con bondant de tomates tajaa fin
é già pront cott, rostii con la scigola.
A temp se fà el risott. Prima sbroffaa
de vin biauch o marsala intant che 'l tosta,
peu bagnaa cont el broeud già faa apposta.
Cott a l'onda, tiral ben manteccaa

con formacc e butter, comodal ben
servil cont el ragò spantegaa su
o me'sciaa insemma o in mezz come on bel pien.
E chi sa fall inscì el sbaglia pu.

EL RISOTT DE LA FATTORA

Se mett sù a tostà, cont ona fetta
de butter e poch oli, on scigolin
ben tridaa in d'ona bella padelletta.
D'or che l'è, dent de savia on ramettin,
di tomates pelaa, spremuu, tajaa
e panscetta a fettinn e mezz aioeu
e che se palpen, quasi a vess sugaa.
In dispart coeus intanta di fasoeu.
Ben tostaa i tomates, ben soffritt,
tridà denter on bell piantin de zeller,
pocch carotol tajaa giò a fettitt
e on bell sciroeu de verz e bianch e tener.
Lì se sala e se droga e peu, in corona,
ghe se poggia desora on bel tocchett
d'on mezz brazz de luganega, ma bona.
Se quatta sù e se fa brasà in ristrett.
Se prepara intrattanta on bon risott
d'on dodes pugn de bell vialon bagnaa
con bon broeud e peu, quand che l'è mezz cott,
ghe se gionta i verdur giamò brasaa,
i fasoeu e la luganega, ma a toech.
Manteceal in sul crud con del bon grana,
se de nò parmesan, ma minga poch.
Vojal in d'ona biella, ma nostrana,
liscial ben, somenal sù tutt desora
de formaec e butter e denter, via

in del forno a ricoeus on bon quart d'ora
e a fagh fà el croston desoravia.
L'è per vott ma s'in pansc che no g'ha fond
in ses domà ve mangen anca i tond.

QUADRETT

Bortolin e Filomena,
cont i man sul consolaa,
van, al ciar de luna piena,
su la nev in mezz al praa.
Vint bei gatt de bona vena
ghe van dree tucc impariaa,
vint gatt negher 'me'l carbon
cont el ciar in di ogion.
Filomena e Bortolin
fan fermada tutt a on tratt
e se paccien de basin
pizzigandes 'mè duu matt,
Drizz in pee, in pee el coin
'torno ai duu tucc vint i gatt
giostren, mognen a l'amor
e se basen anca lor.
Lù saltand come on gallet,
lee allegra andandegh dree
cont i gatt fan on ballett
in la nev pestand i pee.
Rid la luna al bell quadrett...
E in sciavatta l'era lee
e lu el bell, cont i scarp rott
e sonava mezzanott.

I GNOCCH A LA ROMANA

D'i bon gnocch, propi degn d'ona bocchina
de bombon, tant somejen a ona cremma?
Se fan insci: Se fa ona polentina
in d'on liter tra acqua e latt insemma
con duu etti, bon pes, de semolina
mettuda giò adasi, a man che trema,
per minga fach fà denter gnocch e fraa.
Mett peu prima in del latt butter e saa.
La se coeus des minutt, senza desmet
de menala sù ben cont on cazzuu.
La se tocu indree, e denter dò branchett
de bon formacc grattaa insemma a duu
oeuv e menà ben, ben. Peu la se mett
ben slargada su on piatt degià vongiuu
e grossa on dit. La dev sta lì quattada,
sotta on mantin, fina che l'è sfregiada.
Quand l'è ben fregia, con l'anel de taj,
se stampa di tondei, se passen dent
in del formacc grattaa per peu piazzai
in la biella de terra, ben arent
o in corona, o a colm e pennelai
de butter cald, ma senza risparmià.
Infin in forno viv a rosolà.

I LASAGN PASTIZZAA

Se fa la sfoeuia larga on bon mezz brazz
mettend dent, sora on chilo de farina
ses oeuf bei fresch e gross, ona presina
de saa, on dò brancad pienn de spinazz
ma già cott e spremuu, tajaa a la bona
e quel che ghe voeur d'acqua, putost poch.
Tiraa i so sfoeui, se tajen giò a tocch
larg on duu palmi e in d'ona padellona
con tant'acqua, se fan coeus des minutt
ben distes e cercand de no lassai
o riscias o taccas, se nò l'è on guai.
Cott, se scolen e slarghen giò bei sutt.
Peu, preparaa on ragò a la bolognesa
e on bel cazzirolin de besciamella
se pastizzen sù dent in d'ona biella
ben ben condii e senza guardà a spesa.
Prima giò on pian de besciamella in fond,
peu i lasagn, peu besciamella, e sora
(*) formacc trid e butter, ma quest segond
che l'è condii el ragò. E peu, via via
on soeul dree a l'alter fin che s'è a la fin.
Per ultim besciamella e on spolverin
de formacc e pan trid de soravia
cont quai gramm de butter. Pronti, l'è fada.
La se mett peu in del forno a gratinà
e, dopo, sott, in stua a incremà
fin che tucc gh'han in man la soa posada.

33 (*) el so ragó abbondant, a man de sciora,

EL RAGO' PER LA PASTA

Se fà tostà al butter on scigolon
cont on poo de carotol e on piantin
de zeller tridaa giò minga trop fin
e ghe se mett insemma del giambon
se no on toch de panscetta a quadrettin.
Tostaa che l'è se gìonta in proporzion
polpa magra de manz, mei se scamon,
passada al tridatutt ma mezzanin.
De lì on moment se bagna ma abondant
de vin ross e, sugaa che l'è, se mett
de la salza o tomates fresch ben nett
e ben tridaa e la se rangia intant
de saal, de spezieria e infiu, quattada
la se fa coeus ben ben, ma pian pianin.
Se g'ha alora la bagna, el ragotin
per spaghett, taiadei e pastizzada.

LA POLENTA PASTIZZADA

Gh'avii reson, l'è vera,
la polenta l'è semper la polenta
ma, se l'è comodada in 'sta manera,
savii se la diventa?
On mangiarin, on bombonin che fà
morì de voeuia e peu resuscità.

Dopo v'è tajaa giò fetta per fetta
larga tutta precisa e puttost fina,
la polenta già fada a la mattina,
tenera, cotta ben quasi on oretta,
se prepara ona pasta in sta manera:
se tosta ona scigola in del butter
abondant e quand l'è bionda a dover
ghe se mett cinq cugiaa comol davera
de farina, se ruga sù ben ben
e dopo la se bagna con del latt
ma bujent e se forma cont el sbatt
ona cremma duretta come on pien.
La se sala e, per fala savorida,
ghe se mett noos moscada, pever bianch,
del bon formacc grattaa (on tre bei branch)
e, per veghela infin ben ben condida,
on bell toch de luganega desfada
e quatter bei fongitt tajaa giò fin.
Se fà coeus on quart d'ora pian, pianin,
e peu se mett insemma la pastizzada.
Se comincia dal mett in d'ona biella
on ciccin de 'sta pasta e, dopo, a fett,

la polenta e peu on alter cazzulett
de pasta, o anca duu, peu ona bella
spantegada de trifol soravia,
(tanti) on poo de butter, del parmesan
e gruera grattaa e peu, man, man.
di alter cors de fett e inscì via via
fina a la fin. In ultim peu, quattala
ben con la pasta e sù ona sbroffadina
de formacc e ona bella imbutterada.
Infin giò on ora in forno per dorala.
Hoo dit on ora in forno. Minga men
e cald, per fà che la se incremma ben.

I CROCHE' DE RIS E DE PURE'

Cont acqua e latt o broeud, ma bon, de amis,
se fà coeus tant come on mezz chilo de ris
in risott, per lì adree ona mezz'ora,
tirandel bell succ succ. Peu el se lavora
e condis de butter, on trii cugiaa,
d'on bell etto de grana ben grattaa,
'na tridada de fong, se gh'in, o anca
de giambon o d'avanz de carne bianca,
tutt va ben (de cappon però l'è mei)
ma tuscoss tridaa giò ben a granei.
Menagh dent dun ros d'oeuv e con manera
voial su on piatt ontaa o in la tortera
gross tutt on dida e ben lisc e spianaa.
Quand l'è frecc. cont el stamp pusee adattaa,
tajal giò a mezza luna o a rondei,
o fal giò col cortel a bastonscei.
Passai a l'oeuv sbattuu e al pan grattaa
e rangiai sù in gir, ben cavezzaa.
Quand l'è ora, ma in ultim, al moment,
fai andà secch in l'oli ben bujent.
Servii cald su on mantin con la franzetta
con salza de tomates ma longhetta.
Se peu se voeur no el ris, sti bon crochè
se poden fà benissim de purè.
Se coeus d'i pomm de terra nò pelaa
ma apena apena, o almen nò masaraa.

Cott, se fan in purè e peu se metten
in cazziroeula calda e se lavoren
con trii ross d'oeuv, butter, formacc grattaa
e, come per qui alter, ben tridaa
giambon o carne. In pù on savorin
de scorza de limon raspada fin
e ona presa de zuccher. Impanaa
se fan andà in de l'oli, crocantaa...
Se peu l'è on dì de magher, col purè
se pò fa anca col pess di bon crochè,
basta al post de la carne met el pess,
baccalà e merluzz cot prima a less
e spolpaa e nettaa de tutt i resch
o anca avanz de pess già cott e fresch.
Insavoril però cont on ciccin
de scigola taiada giò fin, fin
e tostada al butter. Per tutt el rest
come i alter. Ma forsi el mei l'è quest.

I OEUV AL GRATEN

In d'on poo d'acqua che la buj a pian,
salada e con bondant sugh de limon
fà di oeuv in camisa. Cont el pan
quadraa fà di croston
tostaa al butter. Mettei in la tortera
in corona e con manera
poggiagh sù a ciascun
on oeuv ben ben scolaa
su on panu, a vun, a vun.
Peu mettegh sù on cugiaa
bondant de besciamella on poo duretta
con dent, se gh'in di fong tajaa bei fin.
Quattai cont ona fetta
suttila de gruera, peu on granin
de butter crud de sora.
Mettei peu dent in forno quand l'è ora
lassai fin che gratina la cappella
de gruera e besciamella.
Però i oeuv pussee in moll e pussee in bon.
Donca lassei nò in forno ona mezz'ora.
Van ben per piatt de mezz a colazion.

LU E LEE

Bosina.

« Ven scià, ven scià Pidrin
a strengion ol gipin
ch'a voeuri fa ol vitin! »
« Ma lassom stà Felizza
ch'a goo la pipa pizza,
fam nò vegnì la stizza! »
« Ma vaa che brutta ciera!
Sa ghi su? La scighera?
Par fam in sta manera? »
« E ti, a l'è nigott
fà sempar ol pancott,
mai gnocch e mai risott? »
« Va là, ven scià, mattoch,
sta sira faroo i gnocch
cont ol stuaa a tocch! »
« I gnocch cont ol stuaa?
Da bon? Bell condansaa?
Ta strengi alora, vaa! »
« Sa tirat, cristianin!...
Va là, va là, Pidrin,
ta piasi col vitin? »
« Ma piasat e nò pocch!
Regordes nee di gnocch,
cont ol stuaa a tocch!.... »

EL PESS BUJI

El pess gross tant de lagh come de mar
lavarei, trutt, truttei, salmon, volpin
lusc e rombi, merlan, ombrinn, branzin
e quant ghe n'è e quanti ve ne par
se a less, van tucc cott in 'sta manera.
Ben nettaa, lor se metten giò in pessera
e denter acqua fregia e misurada,
giust assee de quattai e ben salada.
Ghe se mett poch asee e del limon,
laur, zeller, carotol, on boccon
de scigola e cinq grann o ses de pever.
Poch de tutt, giust assee de dach el gust.
Deven buj ben adasi, senza lena
e segond la grossezza. In cott giust
quand la carne, al toccala in su la schena,
la ced e la se sent a lassà i resch.
Cott, tirai pur indree, tegnii caldin
se se voeuren inscì, se no al frecc,
semper però dent in del sò brodin.
Presentai con intorna gamberitt,
fett de limon. cocumer e fongitt.
Dach adrce ona salsa maionnesa
o magara domà oli e limon
senza andà in di salz trop de pretesa.
E, servendei a cald, giontach on piatt
de pomm de terra cald e minga fatt.

Al contrari i aragost han de ves cott
svelt a gran foeugh e boffand ben desott
in tanta acqua salada, mettuu dent
quand la bui e, poer besti, anmò vivent.

EL PESS AL BUTTER

Agon e temola e truttell,
carpion e lavarel,
orad e sfoli e trili e branzinett
e quant gh'è sul mercaa,
ona volta ch'i avii raspaa, svojaa
e gh'avii tolt i alett,
sughei sù ben, passei
in la farina e peu in de l'oeuv salaa
e ben sbattuu de fan restà taccaa
ben pocch, fegh nò de sfriis, mettei
ben al largh vun a vun in la padella
con butter abbondant e già ben cott
color de la cannella.
Fegh del bon foeugh de sott
che no vaghen a less,
ma peu, come de spess,
no gremen in sul fond.
La padella la sia de ram stagnaa
e ben piatta. Voltai s'in colorii,
salai, pena voltaa.
Per fai peu savorii
dent de la savia. o. quand in impiattaa
giontegh al sò butter, anmò on boccon
de butter, tutt el sugh d'on bell limon
di erborinn, tridaa,
poeu giò bell cald in sul sò pess. Sarii
content de bon de quel che mangiarii.

I AGON IN CARPION

Se ciappa i so agon per el coin
  con duu dit, vun a vun e, pian, pianin,
se infarinen sù ben de sora on piatt,
  se scorlissen e pucien in del latt
con riguard de nò toeugh farina e dent
  a rostì in de l'oli ben bujent.
No se tocchen fin che in già croccantei
  e a fan coeus poch per volta vegnen mei.
Quand in cott tirai giò, ma con manera,
  per mettei drizz in d'ona insalatera.
Intanta peu tostà in trii bon cugiaa
  d'oli fin dò fes d'ai ma ben doraa,
giontagh dò focui de savia, on ciccinin
  de seigola, del pever, del masnin,
salal, peu mettegh on gottin de asee
  e fall buj: des minutt, in pù che assee,
infin peu, giontagh dent on bel cugiaa
  d'erborinn fresch bei verd e ben tridaa
e insci bujent voial sora i agon.
  Se mangen frecc. Stan lì e in semper bon.

I SARDINN MARINAA

In del pessee comprà a pena gh'in
bei fresch e bon mercaa
e bei gross, on mezz chilo de sardinn
e, dopo avei nettaa.

co'l tocugh el coo, i buseech e peu el coin,
e daa ona lavadina,
fai sugà distendendei su on mantin.
Intanta va faa giò 'sta tridadina:

Mezza ona fesa d'ai, 'na seigoletta,
on pugn d'erborinn fresch.
dò gamb de zeller, de laur ona foietta,
tre inciod con focura i resch.

Mett in piatt i sardinn con la tridada
ben fina, on duu cugiaa
d'asee, cinq d'oli fin, ona sbroffada
de pever e de saa.

Messedai con riguard de no spelai
e in d'on biellin bel pian,
a coa in dent. a schena in sù, piazzai
ben ben de man e man,

tutt in corona. Cocusi sul fornell
o in forno ma adasin
con poggiaa sui sardinn, giust a cappell
on piatt o on covercin.

Quand in frecc, impiattai co'l sò bagnett
e spremegh soravia
mezz limon, guarnì peu con di fett
de limon tutt el piatt e così sia.

I OLIVETT DE PESS

Se toeu tri etti de filett già faa
de bon pess persich fresch, se batten fin,
senza rompei e se lassen lì quietin.
Peu se combina on pien d'ocuv imbrojaa,
inscì: cent gramm de latt, tri cugiaron
de pan grattaa bell fresch, tri oeuv, del bon
formacc trid, nos moscada, on bocconin
de butter, poca saa, tri amarett
in fregui. Se sbatt ben col cazzulett
tutt insemma in d'on bell cazzirolin,
se mett a coeus tegnend messedaa ben.
Quand l'è cald e carpiaa, l'è faa el pien.
Metten giò sul filett ona ligera
pontina per fa sù di polpettinn
bei lisc, curaa, ma semper minudrinn.
Instcccai sù a tre, ma con manera,
passai in la farina e peu passai
in l'oeuv sbattuu, ma apena e peu dorai
in padella a bon foeugh con butter bon.
Servij che scumen, quasi anmò frigent
in biella de pirofila o d'argent.

I RANN IN SGUAZZETT

« Guarda, guarda chi vedom! La Mariett!
Oh che bei rann! Che gross! L'è la stagion,
chè in d'i mees senza l'erre in minga bon.
Che rostii! Ma nò, i rann van faa in sguazzett.
Mi i foo inscì: Ghe incavali i gamb sui fianc
e peu i metti in padella con vin bianch
secch, butter crud, el tutt mettuu
dent a frecc e ghe foo sugà su el vin,
peu ghe messedi insemma on cugiarin
de farina e ghe gionti on bell cazzuu
d'acqua e on poo d'erborinn ben ben tridaa.
(se capiss senza dill che van salaa).
I quatti e i lassi coeus quindes minutt.
Cott, ghe metti ona gotta de limon
e ghe gionti ancamò on bell boccon
de butter a tirai cremos, nò sutt.
Ecco come foo mi a fà el sguazzett.
Zach, tach, in pront. L'ha vist sciora Mariett? »

PER STRADA

Car Ambroeus, el me car milaneson
che cont el nas per aria te stet lì
sui duu pee a vedè la destruzion
di contrad che sparisen in pocch dì...
Lì intristii, cont on goss, cont on magon
che te strozza al vedei a scomparì
portand via i memori e i tradizion
di nost vecc... dam a trà, conven con mi
per no sentis a dà de l'andeghee
sbrottem nò e ridem in là cortes...
Denanz peu a sti cà che tran in pee
a 'sta lustra moderna architettura,
desmenteghem de ves in del paes
dove l'art léè fiorida e semper pura...

I TRILI

« O Gina, cosa mangiom in 'sta sera?
Gh'è i trili? E in bei fresch? Stan drizz in pee?
Varda de no fidatt de la pessera
che l'è ona cascia ball per el mestee!
'Me t'i fet? Fai andà a la livornesa.
Nettaa, sugaa i to trili, ma a dover,
mett su on scigolin (mei ona fesa
de scalogn), tajaa fin con poch butter
e oli e fai palpà ciar. Infarina
i trili, mettei dent, fai colorì
dai dò part e peu dach 'na saladina.
Dent d'i erborinn e denter, a compì
el savor, di tomates senza pell
tajaa finn e del laur, quai fongin
ben tridaa e fa cocus a bass fornell,
quattaa ben, ma apena on momentin,
stand attenta che i trili in subit cott,
basta vedè quand lassen ben i resch.
In guardia peu che vaghen minga rott.
Insemma te me det del purè fresch,
ma faa al moment, che se 'l sta lì già faa,
al cald, el ciappa subit del stantii
e che 'l sia bell, cremoos, ben manteccaa.
D'accord! Ma, dimel, t'e poeu ben capii »

L'INGUILLA

« — Te see già stada foeura a fà i spees? —
— Sì, scior, ho tolt l'inguilla de fà andà
cont i erbion. Va ben? Tant per cambià... — »
« — L'è poeu fresca o l'è morta da on quai mees?»
« — E come te la fee, sentim on bott? — »
« — Pelada, fada a tocch e peu nettada,
la sughi ben, ghe doo on infarinada
e la rostisi in l'oli con dent cott
pocch scigoll, erborinn, carotol, zeller
tajaa ben fin. La bagni de vin bianch.
Succ che l'è, dent tomates e dò branch
o tre d'erbion nostran che gh'in bei tener.
Quand l'è cotta ghe doo ona sgrassadella
e l'è fada. La voeur incoeu a mezdì? — »
« — Ma sì, brava,... però... famela inscì:
Netta e a tocch 'me t'ee dit, dent in padella
cont oli e fala andà con denter nient.
Rostida, te la bagnet de vin negher
al post del bianch e giontegh tanto pever,
sala, fà sugà el vin, peu mettegh dent
on piatt de scigolett. Pondech on gott
d'acqua o de broeud e quatta e coeus adasi:
l'inguilla l'ha de ves sul succ o quasi
e ben glassada e i scigolett ben cott.
Raccomandi però che i scigolett
sien quei de Com, ch'in semper dolz, e bei

piscinin. Se per caas fussen grossei,
alora fagh dà prima on buj bell quiett.
Ti tel see, cusinada in 'sta manera,
al vin ross 'me la ciamen i Frances?
No? La ciamen: inguilla bordoles.
Ma nun, te paar? Ciamemela al barbera.
Gina, Gina, nò, sent. Torna indree. Chì!
stamattina al mercaa ho vist d'i bei
borlott fresch, va là. famela con quci
Se t'en diset? Te fee in temp? Ma sì.
Come em dii prima. Tosta ben l'inguilla
anca chi bella liscia senza tant
verdur tridaa, ma cont savia e abondant
vin ma bianch per bagnala e ben smagrila.
Quand che l'ha ben sorbii, dent ona branca
de tomates tridaa, dent i borlott.
ma tanti, preparaa già bei e cott.
In mezz'oretta te la fee, ma nanca.
E desgrassela a mocud quand che l'è cotta
chè l'inguilla l'è voncia de natura.
E denter i fasoeu senza paura.
T'e capii o t'el scrivi su la nota? — »

I SFOLI AL VIN BIANCH

A d'i bei sfoli fresch, on sett o vott,
raspagh la pell de sott
e levagh quella sora: tocugh el coo
mettei giò dopo avei sugaa su on poo
in padella, ma piana, nò a baslott.
Bagnai de nodà dent in del vin bianch.
Mettegh pever e laur in di fianch,
butter crud, on ciccin de scigoletta,
quattai con carta oliada e cusinai.
Cott, tirai foeura succ e impiattai.
Tegnii al cald. In 'na cazziroletta
colà el broeud ch'è restaa dent in padella
e mettegh dent, sbattend cont el foett,
(l'arnes de fil de fer), on cugiarin
de farina e mezz etto de butter
impastaa prima insemma. Fal buj quiet.
A part, sbatt mezz biccer
d'acqua con dun ross d'oeuv, sugh de limon
e, tolt indrce el cazzirolin dal foeugh,
voiaghei dent sbattend svelt, svelt, de coeugh,
per fa che i oeuv no se carpiassen sù.
Sbattend, fach dà tri buj, ma nò de pù.
Passala a on pannolin
storgendela su ben se l'è restada
minga lustra, groppida o pur smagiada.
Dent ancamò on ciccin

de bon butter, se occor
tre gott de salza tipo de Vorcester.
Rangiala in saal, in gust e de spessor,
peu salzà i sfoli e via ch'in de maester.
Infin, se se voeur ves pussee complett,
guarnì on poo i sfoli quand in già salzaa,
de test de fong a fett,
de cov de gamber cott e desgussaa,
de lamm de trifol negher,
mettendeghei de sora impariaa.
Intorno al piatt fagh peu ona guarnizion
de fettinn de limon.
Servii ben cald e cont on piatt arent
de pomm de terra a less salaa e bujent.

EL PASTIZZ DEL VENERDI'

Cara lee, la vegna chi
che ghe voeuri fà imparà
on pastizz del Venerdì,
economich, svelt de fà.
La fà coeus on sett o vott
pomm de terra gross, a less
e i e passa a pena cott
al sedazz el meno spess.
Faa el purè con man de coeugh,
la ghe mett bondant butter,
duu ross d'oeuv e peu al foeugh
la impasta sù a dover.
Se la gh'ha erbion già cott
ghe ne mett 'na branca o dò,
messedandei sora e sott,
ma cercand de schisciai nò.
Ben rangiaa de saa, le mett
in on stamp a cassettina,
la prem dent de fal perfett
e la fà sfregià in cantina.
Peu la schiscia morisnaa
con l'asee del ton de scattola
e la impasta, ben passaa,
al sedazz, cont ona spattola.
La fà sù cont oli bon
ona salza majonnesa

la ghe gionta insemma el ton
e la sbatt a fagh fà presa.
La impiatta quand l'è ora
el purè ben ben sfregiaa
la ghe posa sù de sora
la salzetta e el piatt l'è faa.

LA SUPPA DE PESS

Per fà la suppa in quest i pess ch'in bon:
Inguill, volpin, merluzz e storionitt,
razz e trili, sanpader, pess cappon
e seppi e aragost e gamberitt,
ma per fala a dover s'ha de scernì
i pess ben fresch e s'ha de fala inscì.
Tajà giò in gramolada ma finn, finn
ona quai scigoletta mezzanella,
on poo de zeller, di carotolinn;
intant in l'oli fà tostà in padella
'na fesa d'ai e, a pena l'è indorada,
mettegh dent a scaldà la gramolada.
Quand l'è on poo palpaa, giò 'l pess a boccon,
tajaa on poo gross e mist quanto ghe n'è
e cont almen merlan, inguill, storion,
trili e sardinn, peu denter dò o tre
foiett de laur, on limon pelaa
cont foeura tutt i giand e ben fettaa.
Fà sotta foeugh. Sbroffala on poo de vin
ma bianch e magher, mettegh 'na tajada
de tomates a tocch, on ciccinin
de zaffran, dagh 'na bella impeverada
de pever ross, infin peu mettegh dent
di erborinn con de l'ai tridaa al moment.
Bagnala d'acqua teveda ma a pena
de fagh fà intorno on poo de broeud ristrett
e fala buj a svelt, a fiamma piena,

on bon quart d'ora. Peu, tolt i foiett
de laur e el limon tajaa a fettinn,
giò on cognach e foeura in d'i fondinn.
S'intend de sora on lett de bei croston
de michett tajaa giò in trii boccon
e peu tostaa a dover
in de l'oli o in del butter.

EL PESS IN SCARTOZZ

Sì, in la carta! Se ciappa di orad,
o di trili bei gross, o branzinett,
el pusee fresch d'el pess che gh'è al mercaa,
e, raspaa e svoiaa, ma con riguard
de no rompel, vun a vun el se mett
su on foeui de carta grossa, ben ontaa,
tajaa in oval e largh giust in misura
de dò volt el sò pess. Peu se mistura
dò inciod, erborinn fresch ben tridaa,
on ciccin d'ai, quai gotta de limon,
quatter o cinq cugiaa de oli bon,
saal, pever e se 'n mett on bell cugiaa
sora ogni pess che peu el se gira dent
in de l'oli a ciappà el condiment.
Condii, se volten dent ben ben saraa
rizzandegh l'orlo a piegh tutt a l'intorno
che l'abbia de tegnì la soa bagnetta.
Se vongen d'oli on poo e dent in forno
su la lastra per coeus on quart d'oretta.
Vegnen mostos, liger come on ofella
senza nanca v'è vist ona padella.

ON BON ALLOG

Ben, se i stanz in via tucc, basta ghe sia
on bon lett in local discrett e san...
Ma sì, staroo anca in compagnia...
E l'ost el me zifola: a l'ultim pian.
Nò podi sarà on oeuc! Esusmaria!
che tortura, di pures de vilan
zanzar, tavan, me faven saltà via;
on rattin el resiava el cantaran,
de là on fioeu el stizziva per la rogna,
de chi on garzon el stava mai al post
e peu el spuzzava pesg d'ona carogna
e on alter el ronfava de vioron...
Dannaa, mi salti foeura e ciami l'ost
e protesti e ghe doo del sporcaccion...
E lu,, sto brutt lizzon
el me rispond: « Eppur vossignoria
ben accettò la buona compagnia!... »

I ARTICIOCCH

« Gina, ho sentii giò pres de la porta
quel d'i articiocch. Va giò compren on poo
che fin ch'in tener conven fà la scorta,
ma scernei bei pesant, gh'abia del coo.
Vedei! Ma sì, in propi quei coi spin.
In anca tener, fresch; toeu, portei via.
Fan quatter per mezzdì, ma a la giudia,
ben rostii in l'oli in d'on cazzirolin.
Tocugh via on tre o quatter d'i prim foeui,
mochei in ponta a toeugh tutt i guggion
e freghei on ciccin cont el limon
per tegnii bianch, peu dervi e fach on voeui
in del mezz. Calchech dent ona tridada
d'erborinn e de inciod, poch pan grattaa,
poc ai, pever, ma tutt ben messedaa.
Peu, ben in strenc e cont 'na bella oliada
t'i fee andà a rost, ma famei a dover,
ben ben schisciaa e in d'on cazzirolin.
Doman peu, te 'n faree on bell piattin
in frittura, al formacc, faa andà al butter.
Prima móndei, peu féttei ben a lamm
per el long, infarinei sù ben tucc,
puciei in l'oeuv e a la larga, mai a mucc,
fai rostì al butter con di bon fiamm.
Apena carpia l'oeuv, adree a la man,
mettei giò, in corona o pur in fila,

in d'on piatt che và al forno o in pirofila
e quattei cont on sbroff de parmesan,
o magara con fett de bon gruera
o fontina e fai coeus ben gratinaa
con su el test o in forno moderaa.
T'e capii peu? Ben, fai per doman sera ».

I CARDON A LA CREMMA

Se fà inscì. Tajaa el bianch d'on bell cardon
a tocch long on des ghci, cont el cortell
se pelen, peu in acqua con limon
per no che vegnen negher, sul fornell
se fan coeus. Tirai giò minga trop cott
e fai scolà sospes in d'on fagott.
Fà on poo de besciamella. In pignattin
mett su on mezz etto de butter, ma bon,
e, quand l'e del color d'on nisciolin,
dent de farina duu bei cugiaron,
stemperala e bagnala voiand dent
mezz liter scars de latt bell e bujent.
Rangiala in saal e sbattela. Tirala
cont el foett cremosa, liscia, bella.
Falà buj des minutt peu ritirala.
Peu con tanto butter in la padella
fa sugà a foengh viv ben i cardon
e mettegh spezi e del formacc, ma bon.
Ontà ona biella de butter. mett giò
sul fond on bell ciccin de besciamella
e peu on soeul de cardon e peu ancamò,
sora on alter lenzoeu de besciamella,
on soeul de trifol bianc e ona brancada
de grana trid, infin 'n'imbutterada.
Inscì on cors adree l'alter e via, via,
fin che ghe n'è. Per ultima la cremma

senza trifol, ma con desoravia
butter, peu pan grattaa e formacc insemma.
Mettei per temp al forno. On ora almen
per colorì e incremass de denter ben.

I POMM ANNA

Ecco cbi come contorno
on pan de pomm de terra cott al forno
bon per giambon bell cald, rosbiff, rostin
e magari pollaster e pollin.

Pelà di pomm in forma de buscion
e senza metti a moeui lavai bei nett.
Poeu cont el taja-rav fai giò a fett
gross mezz on sold, ma largh: a medaion.
Con del butter cott, frecc ontà ma asee,
ma tanto, on stamp de ram, oval, rotond,
ma bass, bell succ e poeu fodrall sul fond
e in gir coi fett de pomm metuu adree
vuna pogiada a l'altra in simmetria.
Quand el stamp l'è per ben incamisaa
giò on soeul de pomm, sù del formacc grataa
butter e saal e poeu ancamò via via
i fett fin che l'è pien. Cont on piattin
schiscià giò i pomm, lassai lì cont on pes
de sora on vott minutt o anca des
e poeu fai coeus a forno bell caldin.
In cott quand g'han la crosta ben indorada
e dent in moj istess d'ona frittada.

•

I CAROTOL IN CREMMA

Tajà giò vott carotol, gros, a fes,
cercand de dach 'na forma giusta, bella,
peu fai coeuss al butter in la padella,
mettendegh sal, moscada e dò o tre pres
de zuccher e on gott d'acqua, a pena on nient.
Quattai su e lassai coeus ben ben adasi
de vegnì rosolaa e pass o quasi.
Senza rompei, mes'ciai sù dent per dent.
Quand in cott, giontagh denter on tazzin
de besciamella e peu, a fouegh bass, bass,
lassai buj per on poo insemm, a ligas,
a condis e ciappà el so savorin.
In bei come contorno e. a vorè,
de piatt de mezz, perchè in bon de bon
e perfina i leccard, i goloson
al saggiai discn: Nee, ghe n'è? Ghe n'è?

I TOMATES AL « GRATEN »

« Si, sciori, i han trovaa bon? Ghoo propi gust!
Ecco chi: se scerniss foeura di bei
tomates, tutt istess, stagn, rotondei
e, de travers, se tajen in mezz giust.
Se spremen e se metten giò ben ben
in tortera già ontada d'oli fin,
cont el taj voltaa in sù e bei vesin,
se salen e impienissen con sto pien.
Cinq cugiaa de pan sech grattaa de fresch,
tri de bon formacc trid e trii cugiaa
d'oli, vun d'erborinn ben ben tridaa,
sporch d'ai, quatter inciod mondaa d'i resch.
Mes'cià sù tutt e peu sfreguial sora
ai tomates. Quand in pien a dover,
mettegh su ona grana de butter
a tucc, in del bell mezz e, quand l'è ora,
fai coeus per vint minutt dent in del forno
e, se quest l'è no pizz, sora el fornell
con brasa sul coverc mettu a capell.
Van per pitanza come per contorno ».

LA SALZA DE TOMATES CRUDA

Schisciaa ben i tomates crud, passaa
al sedazz, mett la polpa a ben scolà
in d'on sacchett tegnendel sollevaa.
Ben succia, in d'on baslott fagh messedà
insemma saa grossella in la reson
de duu etti su on chilo e peu invasala
o mettela magari in d'i peston
con de sora on gott d'oli a conservala.
Attenti peu al doprala per effett
de la saal regordandes, se nò in guai,
salà nò la minestra prim de mett
dent la salza e i pitanz no stà a salai.
E che la polpa la sia ben scolada,
ben succia e con la sal ben messedada.

I ZUCCHETT CONT EL PIEN

L'è on piatt subit faa, liger, de amis.
Se scernis vott o des bei zucchettinn,
tutt istess, drizz e dur e piscininn,
se tajen per el long tutt bei precis.

Se fan buj, ma ben poch, se scolen ben.
se ghe leva el midoll cont el cugiaa
e con l'incav in sù, ben impariaa,
se metten in tortera per el pien.

Per quest in padellin se fà tostà
tri cugiaa de butter, ona fettina
de scigola e peu denter de farina
quatter cugiaa. Se ruga e fa impastà.

Se bagna con dnu bei biccer de latt
ben bnjent e, sbattend, se fa ona cremma
on poo duretta; quand l'è ben insemma
cont el coeus, el rugà e al dach a sbatt,

se metti dent la midolla di zucchett
(e se ghe n'è de rott), ben ben tridada,
del formacc, erborinn. saa, nos moscada,
tri mostazzitt o quatter amarett.

La se tocu indree dal fonegh e, sbattend ben,
ghe se mett duu ross d'oeuv. Cont el cugiaa
se impienis i zucchett e. ben pontaa,
se mett sù di pignoeu de sora al pien.

Se ghe dà col ciar d'oeuv 'na pennelada
e, mezz'oretta prima de servì,
dent in forno per coeus e colorì,
dopo vegh daa ona bella imbutterada.

I FONG

Fà on poo vedè i fong rivaa de Appian?
Dai chi. Dà chi la scorba. L'è là sott.
Che fong! Oh che feree! Gross, stagn, bei san!
Peccaa che el fong bell stagn el ven mai cott.
Varda on poo sotta. Anca i piscinitt
de mett giò in l'asee! Varda che bei:
in negher 'me i castegn. Che bei balitt!
Vaa, se t'i mettet giò incoeu l'è mei.
Prima netta i fongitt raspandegh ben
la gambetta, ma minga el capellin,
peu dagh duu buj scottandei, ma a focugh pien,
scolei ben e distendei su on mantin.
Intanta in d'on poo d'oli fà tostà
tre fes d'ai puttost gross e, biond che in,
denter on fiasch d'asee bianch de la cà
e dent di grann de pever, stacchettinn
de garofol, la saa e on bell ciccin
de macis, laur, duu bei ramitt
d'erba savia e fà buj on momentin.
Daa quatter buj, giò, denter i fongitt.
Fai coeus mezz'ora, peu in di so vasett
mettei via ben, a frecc. Ma, di' on poo. Gina ,
de' sti capell de cocch on para a fett,
inscì crud e faa giò in insalatina

cont erborinn e oli e del limon
te me i preparet? In assee anca pocch.
E peu, nò, fai ai ferri, in pussee bon,
chè giust ai ferri l'è la mort d'i cocch.
Incoeu peu nettei tucc. Pian, pian,
te i raspet, te ghe det on tai in mezz
ai gross, inscì anca crud te stan lì san,
e distendei giò a l'aria, bei cavezz.
Sabet vegnaran chi in sett o vott
a mangiai trifolaa. Tel see com'in?
Oli e butter, poch ai e, quand l'è cott,
denter i fong a fett, dent i erborinn
e coeusei masaraa. Anca al fongett
podom faghei, ch'in come trifolaa
ma con denter tostaa dò scigolett,
con di tomates fresch già rosolaa
e tre inciod ben lavaa, mondaa di resch,
e cott adasi a fagh la bagna bona.
E peu, intrattanta ch'in aumò bei fresch,
se podaria saggià quai capellona
de quist fada al butter in fritturina?
Sì, pelada, passada on poo in del pan
dopo avela sugada in la farina
e pociada in de l'oeuv? Famei doman.
Ben, in tutt i maner! Te capii, vera?
Mett giò in l'asce i balitt e netta el rest.
E, se adess t'e de andà da la droghera,
regordes ben del macis. Và, fà prest ».

I TRIFOL A LA FONDUA

Lettera.

Car Ziett. Chi, dal Piemont
dove, cont i man sui fianch,
sont in villa del scior Cont,
te foo avè di trifol bianch.
Vaa ch'in robb molto onoraa
e, parola, minga favola,
i golos i han battezzaa
« Le gran perle della tavola ».
Ma sicome al nost paes
'sti robb ghin per sentii dì,
te insegni, senza spes,
a mangiai come fan chi.
Lavei cont on spazzettin.
fai su on piatt scaldaa, giò a fett.
ma col tajarav, fin, fin,
e peu voiegh sù el bagnett.
On bagnett ch'el se fà inscì:
Se fa coeus oli e butter
in stess part cont ai, e lì.
'pena biond l'ai a dover,
ghe se mett dò inciod schisciaa
con poch pever, sel te va,
e peu, apena stemperaa,
su sui trifol come el sta.
Chi in Piemont peu, tucc van matt

per mangià sti robb insemma
a fondua, che l'è on piatt
de formacc tiraa a la cremma.
Lor el mangien a la sera,
quand che iin in compagnia,
e l'è fada in 'sta manera:
Se mett su a bagnmaria
on trii ctti de fontina
a tocchei, con mezz biccer
scars de latt, ona presina
de saa e on bell poo de butter.
Quand che ben la ciappaa el cald
la fontina e l'è ben molla,
den tri oeuv, ma domà el giald,
via el bagn e la se frolla
in sul focugh in pressa in pressa.
La ven densa in tre battud.
Ma, se a cas la ven nò spessa,
con farina e butter crud
miss insemm, ma poch, on nient,
propri on cicc impastaa sù,
la ven dura in d'on moment.
Se no, dent on ross de pù.
Quand l'è pronta e impiattada,
cont in gir di bei croston,
mettegh sù in spantegada
trifolitt e trifolon.
Chì peu i trifol te i e mangen
anca in alter cent maner
crud o cott, chè lor te i rangen
con formacc e con butter,
cont i oeuv in cereghin,

sui pitanz faa andà in ristrett,
insalatt e risottin
e, s'intend, sempcr a fett.
Quant a vialter gh'i avarii
indicaa pussee e bon
in sul fidegh ben rostii,
sul risott, sui maccaron.
O car zio, mi voeui sperà
che a ti come a la zia
'sto regal el piasarà.
Chi van tucc in frencsia
mangiand trifol a tutt i or;
par che sien on tocca e sana
per fagh cressegh el calor
e tornagh sù la mattana.
Mah... ti procuva, car ziett...
In compens tégnum peu via
per st'inverno on bell sacchett
de i to nos de la Badia.
Regordem e stii ben san.
Ve salndi con dò man!

EL PIEN DI RAVIOEU

Su on quattr'etti de manz brasaa in ristrett
(se i ravioeu van faa succ), o rost spolpaa,
(se van in broeud), se gionta, tajaa a fett
on etto de giambon crud e sgrassaa,
o salam zerb, duu etti grana fin,
tri amarett, se no on bell mostazzin.
Se passa al tridatutt ben, ben tuscoss,
al pass grand e peu al fin, dò volt almen.
Peu denter duu ross d'oeuv bei fresch e gross,
mezza moscada e drogh. Ecco faa el pien.
Con quest. mettenden giò tant 'me on fasoeu,
sora la sfoeuia d'oeuv, se fà i ravioeu.
E se invece se voeur fà di agnolott
de magher, eoeus mezz chilo de spinazz
ben seolaa e senz'acqua e, quand in cott,
spremei, tajai o fai passà al sedazz
e peu giontagh on etto e mezz de grana
on tri etti de ricotta a la romana,
sal, nos moseada e duu ross d'oeuv o trii.
Fà su i so agnolott puttost grossei
e mangiai nò tant cott, ma ben condii
con butter e formacc. Se no (e in mei)
con de sora ona bella tridadina
de tomates tiraa in salza fina.

LA GELADINNA

Prim mestee l'è sgrassà el broeud ben, ben
  e, per fall, ecco chi cossa conven:
S'ha de fa per esempi in geladinna
  o in aspich on cappon o ona gaina?
La se fa coeus e peu sfregià in del broeud,
  che a frecc la se sgrassa pussee a moeud.
Peu, tolt foeura el cappon o la gaina,
  se scalda el broeud per fa la geladinna
e in misura che l'è geladinaa,
  denter foiett de colla ben lavaa.
Chi col Liebig se po', quand che l'occor,
  dach el gust e insemma anca el color.
Mettegh peu insemm tri ciar sbattuu ben ben
  cont el sugh d'on limon, on biccer pien
fra marsala e bianch secch, e on bell cazzuu
  de broeud e dent a frecc tegnend sbattuu.
Fal coeus senza fall buj e mai desmett
  de moeuvel in sul fond, svelt e peu quiet
infina ch'el schumozz el s'cioppa sù.
  Feura allora el cazzuu e toccal pù.
Toeul indree, lassal li on bel momentin,
  peu in d'on pann ben bagnaa senza on busin
distes sui gamb all'ari d'on sgabell
  fall passà tegnend sotta on baslottell.
Stravacaghel su tutt prima in d'on bott
  e mettegh peu su anmò el prim che ven sott.

Ma se a cocus coi pollaster ghe se mett
del pescieu de vittel o on quai ossett,
se pò schivà la colla, ma in 'sto caas
tutt l'ha de buj in paas
se no el se intorbidiss e giuraddidina,
l'è on guai a s'ciarì la geladinna.
E voeuri peu insegnav de nascondon
come se po' imbroià senza broeud bon,
svelta, svelta, ma minga genuina,
perchè d'acqua domà, ona geladinna.
Mett in d'on liter d'acqua e saa des focui
(o sett, s'in gross), de colla già a moeui
ses daa d'estratt de carne, on bell ciccin
de Liebig, del limon, on pontinin
d'on stecch pocciaa liger in del zaffran,
on bon marsala e peu fà buj pian, pian.
Levaa dun buj, voiala foeura e fala
vegnì freggia, ma senza pu toccala.

LA MAJONNESA

« Riessi nò a capì. Vott volt su des
me ven minga de fà la majonnes!
Pussee ghe doo in forchetta a tralla insemma
e men la vedi a ves come ona cremma. »
Prima robba per fa la majonnes
niente forchetta, ma el sò brav arnes:
quel foett de fil de fer faa a mezz fus
che in cusina el me serv a tanti us.
Peu ghe voeur oli e oeuv no frecc de tropp
se nò no la sta insema, la va a gropp.
E a falla la se fà in 'sta manera:
In d'on tazzin o in d'ona insalatera
se mett tri bei ross d'oeuv con mezz cugiaa
d'asee bianch e, giontandegh la soa saa,
el sugh de mezz limon, senape inglesa,
in polver, gialda o pur de la francesa,
peu se voja dent l'oli menand su,
(quattr'etti almen, puttost che men, depù)
prima a gott e peu in fil. Sbatt su in pressa
col foett fina a tant che la ven spessa.
Ma se per cas la fus de tropp spessina,
mettegh dent ancamò ona gottina
de asee perchè la ris'cia de desfass.
E se peu anca quest el capitass,
dent in d'ona tazzina nò gelenta
cont on gott d'acqua pura ma bujenta

montala e rimontala sù adasin
  ma a poch a poch, mesciandela a gottin.
Quand peu gh'è dent tuscoss, dai, ghe se dà
  ona sbattuda svelta a tutt andà.
Imparaa i malizi del mestee
  on bagai el po' semper trala in pee.

L'INSALATA A LA RUSSA

Ecco, in mezz de 'sti noster bei piattitt
on contorno on poo variaa.
Carotol se fà coeus, erbion, cornitt
in pari quantitaa
e tanto come quist on bel muccett
de pomm de terra giald.
Cott, tajai giò fin, fin a bei quadrett,
quand in del tutt pu cald.
Mett tutt in d'ona biella cont adree
on pugn de capperitt,
o magari on cocumer sott asee,
anch quell a quadrettit.
Se messeda, se sala, se insuppis
d'asee (bianch, l'è intes),
peu se scola l'asee e se condis
con salza majonnes
bella, stagna. Se mes'cia con manera
per no romp la verdura.
Se impiatta in d'ona bella insalatera
o in piatt a bordura
con de sora graziosa guarnizion
de inciod a filettitt,
de oeuv a fesa o pur a medaion,
de oliv o de fongitt.
Ma tutt mettuu su ben, con bell effett,
a fà ben 'sto contorno

o antipast. Se peu se voeur, se mett
dent, sora o pur intorno,
del pess fresch e spolpaa, che tutt l'è bon.
o anca, senza tema,
del pess preparaa in scattola, salmon,
denticc o ton, che insemma
el forma on piatt de mezz de gran figura
on bon piattin di giust,
che la padrona la po' sta sicura
de fà vedè bon gust.

CANZON

Bella bionda, bell tosin
  che te passet per la strada
  cont el rid sul bell bocchin,
  tutta dolza e cavezzada...
Bell tosin, bambin d'amor
  che te passet tutt i dì
  de 'sta part vers i sett or
  quand ghe passi anca mi,
dim perchè quasi sui pee
  te me vegnet a oeucc bass
  per peu dopo guardà indree
  quand te set in là cent pass?
Dim on poo, se pò savè
  sto incontras e tirà via,
  sta manovra cossa l'è?
  L'è toeu in gir o simpatia?
In tri mes o lì vesin
  che te incontri tutt i di,
  che a quell'ora, pass, passin,
  senz'accorges mi son lì.
Pussee sbirci sott a l'onda
  de quei car e bei rizzitt,
  per studiat, o bella bionda,
  men riessi mi a capitt...
Vo dree a dimm: Sù, andem, Tognin
  sù, avanti, e bon viagg,

ma quand l'è el bell momentin
mi no troeuvi pù el coragg.
Ma stavolta l'ho giurada,
mi te posti in Sant'Ambroeus,
sotta ai piant, a mezza strada
e te slonghi on mazz de roeus.
Peu, pondandetei sul sen,
mi te disi: Te voeui ben!

LA FRITTURA CROCCHE'

Attenta! Cont on etto de butter
tosta on poo de scigola fina, fina
e, quand l'è bionda, mettegh on biccer,
(tant come on etto e mezz scars) de farina.
Ruga, impasta e peu bagna vojand dent
on mezz liter de latt ma ben bujent.
Ruga, sbattend ben ben cont el foett.
Tirela liscia, fala coeus adasi,
mettegh giambon o lengua, dò o tre fett,
cervella de vitell ('na mezza o quasi)
on tocchell de gruera, el tutt tajaa
giò fin e abbondant formacc grattaa.
Sala giust, mettegh pever, nos moscada,
di erborinn e fala coeus per noeuv
o des minutt tegnendela rugada.
Tirela indree, mett dent tri bei ross d'oeuv,
sbatt, impasta e peu vojela giò in blocch
grossa on dida su on piatt vongiuu, ma pocch.
Sfregiada peu, ti tajela giò a quart,
a rondei, a baston; de man a man
passela a l'ocuv, ma ben, de tutt i part
se nò in del coeus la s'cioppa e peu in del pan
grattaa e falla frigg ben croccantada
in l'oli cald e pocch per volta. Fada!
Nota ben. Se in cardenza te gh'e via
on quai fong giamò bell e cusinaa,

d'i avanz fresch de rost o polleria,
tridei giò, ma ben nett, minga schisciaa
e al post de la cervella denter pur,
la sarà pussee bona del sicur.

I OLIVETT DE LA DAMINA

Bei daminn dal farin ristocratich,
manteccaa de on bel poo de morgninna,
bei pigott da i ongitt pitturaa,
che ghi schivi del vonc de cusina,
ma ve pias i piattitt prelibaa
ten chi vun tanto bon quanto pratich.
« Da la fesa la mei de vitell
piccà foeura ben ben d'i fettinn,
ben mondaa de nervitt e de pell,
minga rott in del mezz e finn, finn.
Fà pasì in padellin sul fornell
di fettinn de giambon minga grass,
metten giò peu on bell quadrattell
in su i fett distendu sora l'ass.
Grattà giò abbondant del granon
e di trifol tajaa a granina,
messedai e, de sora al giambon,
metten giò ona bella presina.
Rotolà a polpett bei cavezz
vuna a vuna i fettinn de piccada
e steccai dò a dò cont in mezz
'na fojetta de zeller lavada.
Fai sù gross come on did, pitturaa,
fai passà on ciccin in farina
coeusi peu al butter cott doraa
dai dò part fand andà a la sveltina.

Dent on mezz bicccrott de marsala,
fal svanì quasi tutt fin che 'l suga.
Va el profum di olivett fina in sala,
Tucc se disen: Che robba! Oh che uga!
Bei daminn da i labbritt de carotola,
la ricetta l'è vostra. Ordinec.
Ma se in cà servitù ghe n'è no,
se el stracchin l'è tutt quel che mangee,
perdonem sè v'hoo fàa mandà giò
la saliva d'on piatt che gh'ii nò.

EL PASTIZZ DE FIDEGH O « PATE' »

Inscì t'e preparaa tutt in cusina?
On mezz chilo de fidegh de vitell,
tri etti fesa ciara, trii tettina,
vun panscetta, vun lard, mezz de giambon,
duu de butter, tim, laur, on tocchel
de scigola e on quint marsala bon?
Ginst! Dagh prima on bell buj a la tettina.
e peu sù la padella. Taja dent
a boccontitt el lard, dent 'na fettina
de butter, la scigola a quadrettitt
e fà cocus ben palpaa d'on biond forment.
Pronti? Dent la tettina, sì, a fetitt.
Fala palpà, ma in gamba, nò rostida.
El fidegh l'e peu a bagn bell e tajaa
a s'ciariss in de l'acqua intevedida?
Va ben. Vedè el soffritt. Dent el vitell
a fettinn, el giambon crud e fettaa
dal cervelce, dent pever, di brocchell
de tim, laur. Sù, fal tostà ma pass,
nò secch. Adess dent mezz marsala.
Quatta giò, lassel cocus a focugh bass, bass,
per on quart d'ora o anca on poo de pù
fin che la fesa se pò spappolala.
Intanta scola el fidegh. sughel sù.

Adess, sù ona padella de bastà
per fal coeus. Dent ona fetta de butter.
Pena cott, dent el fidegh, fal tostà
a la svelta, a fornell ben ben fogaa.
Dent el rest del marsala, el mezz biecer
e trà insemm i padell. Rangia de saa.
Giust a pont, t'e faa coeus i trifol negher?
Denter anca el marsala doe in cott
e lassa coeus on des minutt allegher.
Quand l'è sugaa el marsala, quasi tutt,
tira giò la padella e mettet sott
a passal adrittura al tridatutt.
Passel prima al tai gross e peu a quel fin,
e, dopo, passel subit al sedazz
de fer e peu dò volt a quell de crin.
L'è dur eh de passà? Dagh 'na scaldada,
che el passa pussee svelt. Dai, l'è on sollazz
che guaris tutt i mai 'sta sgobattada.
Su intant a deslenguà el rest del butter,
pena passaa peu carne e condiment,
insemma, ben schiseiaa, impastaa a dover,
montassel sù de svelt addirittura.
L'è pront? Ben, portel chi e mettel dent
in 'sto baslott stagnaa che l'è in misura.
Sù, ciappa el cazzulett e mena, e sbatt.
Dent el butter e dent on biecerin
de cognach vece e saggia se l'è fatt.
Varda, ven chi al freee che'l monta mei
e sbatt e sbatt che'l ven on sorbettin,
peu dent i trifol già tajaa a tocchei.
Dal chi, vardem! Che bell patè! Schumos
bon, delicaa e bianch e savorii.

Quest el fà cantà i vecc compagn di spos.
Giò, vojel giò in del stamp, doman peu ti
fagh la soa geladinna a fal golos
chè, per ves bon, el dev ves propi inscì. »

IN DE L'OST

L'altrer, pass pass andava vers cà mia,
quand me vesina on tal de bona cera
che'l me dis de insegnagh on osteria
con cusina de amis e bon barbera.
Mi, nasuu cont in mì la cortesia,
el meni a l'ost in dove voo a la sera
e troeuvi bona e allegra compagnia.
Là el raccomandi con la cusinera.
Che piesè avel vist a sganasà!
L'ha mangiaa tre busecch, on mezz cappon
ses bei oeuv, mezz stracchin e per trincà?
A boccaa l'ha daa fond a on mezz vassell!
E el me tegneva a bada el mattoccon
cuntandcm di panzan bei grassottell...
Peu l'ha ciamaa el canton...
El canton giò in la cort... Ma l'em vist pù
e m'è toccaa a pagà el cunt per lù...

I MESSICANI

Ma cos'in 'sti messican?
In robb dolz, prelibaa, finn?
In d'i pover polpettinn
minudrinn e tutt nostran
che nissun sà forse dì
perchè i ciamen propi inscì.
Come in faa? Come l'è el pien?
Da la fesa de vitell,
o da slonza de porscell,
tajà foeura e battei ben,
tutt in fila e sora l'assa
d'i fettinn, scartand la grassa.
Fagh el pien cont i ritai:
figatei fresch de gajnna,
poch salam, tanti erborinn,
formacc trid e on ciccin d'ai,
pever, saa e passà el tutt
on dò volt al tridatutt.
Su on tre branch de pien, mett dent
duu ross d'oeuv, poch nos moscada,
dagh 'na bella messedada,
metten giò, ma stand prudent,
on ciccin sora ai fettinn
e fa sù i so polpettinn.
Fai sù longh, gross on didin,
e steccai sù bei cavezz,

tre a tre, cont in del mezz
erba savia e on bell fettin
de panscetta ben venada,
stagna e propi stagionada.
Fai andà a butter cott,
dopo on'infarinadella,
bei in largh, in la padella
e voltai quand che de sott
han ciappaa el bell color
rostend su a bon calor.
Bagnai cont on marsalin
e glassai a bagna bionda.
Tirà pront in quell e all'onda
on mostos bon risottin,
mett in tavola e in paas
fagh onor fin che s'è raas.

EL SPEZZADIN DE MONTON

Fee on ragò con sta spalla de monton
gh'avii e carne e bagna e guarnizion.

Se desgrassa la spalla e peu desossa
e la se taja a tocch con regola.
Peu cont oli d'oliva e ona piantella
de zeller bianch tridaa a la grossa,
la se rostiss per ben in la padella.
Ben rosolada, mettegh vin bianch magher,
sugaa quest, dent tomates abondant,
a tocch, o salza e spezi e tanto pever.
Quarcià e fà coeus. Pelà peu intant
minga mal scigolett e insemm fà giò
altrettant de carotol a fesett.
Desgrassaa el ragottin pù che se pò,
dent i carotol, dent i scigolett,
bagnal per quanto occor e, quand l'è cott,
dall in tavola dopo on bon risott.

Se nò fee 'sta pitanza a l'Irlandesa (Irish Stew)
L'è on piatt prest faa e bon e da gran resa.

Se fa buj cinq minutt e no de pù
e svelt el spezzadin mettendel su
in acqua già bujenta. El se toeu giò
e scola e lava 'na volta o dò
per tonegh quel so odor on poo salvadegh.
El se rimett su a focugh bell viscorott,
ma con poch acqua e insemma ghe se mett,

daa ch'el spezzaa el fuss giusta per on vott,
cinq pomm de tera e cinq scigoll a fett
finn, finn, per fagh el broeud bell spess. Dent laur,
on bell ajoeu e pever minga pocch.
Fal coeus bell svelt e quand l'è lì mezz cott
denter di alter pomm, già tajaa a tocch,
ma giald e stagn de fà de guarnizion
a la carne. A 'sto punto ghe se regola
el broeud de restà giò a fil del monton.
Rangial de saa, fal coeus e, cott che l'è,
gustal cont on cugiaa pien de Worcester,
(la salza inglesa, ma che adess la gh'è
anca italiana), infin peu dal in tavola
in del stuin o dent in la terrina
e servil ben fumant in la fondinna.

EL VITELL TONNE'

L'è prest dit sù, ma pussee prest l'è faa.
Se ciappa de la fesa de vitell
e, in d'on cazzirolin strenc, misuraa,
pussee l'è strenc, l'è mei, e a bon fornell
la se fà coeus per tant come on oretta,
pena quattada d'acqua e con dent pever
in grana, saal, 'na bella scigoletta,
del laur e on gambin bell bianch de zeller.

Passà intant per dò volt al sedazz fin
quatter inciod e on etto e mezz de ton
a l'oli, fasend foeura on purcrin.
A spart fà con de l'oli de quell bon
'na majonnesa de duu oeuv, duretta,
densa, peu tralla insemma a la passada
d'inciod e ton, fasend ona bagnetta
ben petittosa e insemma delicada.

Finila cont asee bel bianch e fin,
peu del sugh de limon e on quai cugiaa,
se per caas l'occorres, de quel brodin
doe l'è cott el vitell e peu sfregiaa.

Se taja peu la fesa a bei fetitt,
la se impiatta e se salza e, soravia
ghe se somena sù di capperitt.
Ma però 'sta manera la saria
minga la mei per fa el tonnè. Se sà
se doaris fà inscì. Mett el vitell

a coeus ben in ristrett, come quell là
e bagnaa giust a mezz con dent on bell
biccer de vin bianch magher, tri cugiaa
d'asec, vott d'oli e denter el so ton
e i inciod e del pan giamò scrostaa
per ligach la bagnetta, peu on boccon
de scigola el saa, laur, pever fin.
e quand l'è cott e l'è sfregiaa ben, ben.
in la soa bagna, col sedazz de crin
falla passà per on dò volt almen
In ultim la se rangia col limon.
Peu, come l'alter, anca quest, tajaa
suttil, el se comeda su on piatton
con capper e fongitt ben spantegaa.

I ARAGOST A L'AMERICANA

« Gina, quant'in? I ses passaa? Allora
chi i aragost chi subit che l'è ora,
femm giò st'americana, ma a moeud nost,
perchè i American i e mangen cott
a less o a la griglia i aragost.
Cià, dai chi. Salten? Ciapei nò de sott.
Sì, van cott viv perchè se no,
s'in mort gh'è denter pù nagott.
Gh'è pront quell che t'ho dit? T'e tajaa giò
ben fin, come del mei, carotol, zeller,
scalogn? Mezza fondinna? Sì, l'è assee.
Dai, mett sù la padella e dagh adree.
Dent el butter, dent l'oli, minga poch
e denter la tridada e on poo de laur.
Intanta i tajaroo a tocch a tocch.
Ma sì, te gh'ce reson, gh'ho on bell coragg
a tajai viv! Ben, ben, dagh el bon viagg
e ti ven chi a regoeui in d'on piatt st'acqua
che lassen col tajai che l'è preziosa
de mett a fà la bagna ben gustosa.
L'è diventada d'or la gramolada?
Va ben. Avanti, sotta ona fogada.
Dent l'aragosta, dent on biccerott
de marsala, giò, quattela sù ben.
Ciappa foeugh el marsala? L'è nagott,
fà foeugh anch tì, sù, svelta, boffa sott.

Vedè! Sì, che vem ben. Dent i tomates.
Sì, sì, ona fondinna, minga men.
Sala giust. Adess dam la serpentaria:
l'è quell'erba bruschina del giardin,
e dò erborinn: Toeu, tajei giò fin, fin
e dent insemma. Chi el masnin del pever
e anca el pever ross. Dam mezz bicccr
de cognach e ona fetta de butter.
Va ben. Dent, e dent l'acqua lì in fondinna,
slonghela on poo e basta. Quattci su
e per on bon quart d'ora guardegh pù.
Quand peu ghe sarà chi la compagnia,
on quai des minutt prima de andà in tavola,
te ghe rangiet la bagna, che la sia
nò tropp densa, però nanca on brodin.
E dent pur ancamò on bell cognacchin.
Sentì on poo? Bona! Come la bisia!
'Sto pever de Cajenna el brusa via.
Mei, mei, l'è el sò bon, lassela là,
in stasera i amis m'han de vojà
la cantina e peu dopo han de andà a cà...
Tasem, tasem, quel chel succed se sà. »

OL PINELA E I DOO POPOL

bosina.

« Neeh, Pinela, se fii lì su 'l canton?
Chi insemma a nun, chi a beven on biccer! »
« Bravo, Colin, gh'oo giusta set da bon.
Mò gh'avii propi vuu on bell panser;
ma sì, bevem che tant e tant l'è istess,
ciòcch pù, ciòcch men sa ferma no 'l progress. »
« Giò, giò, setteves giò coi cristian.
Alfredo, damm de bev che gh'è el Pinela.
Nee, sa v'han faa i popol giò a Milan?
'Me l'è peu stada infin , se pò savela? »
« Vardee da già ch'a sii scià in compagnia,
va la slarghi giò senza ona bosia.
I da savè che quand m'è mort la dona
a ghoo trovaa on libar da la cassa,
(pora Togna!) sconduu in d'ona patona
e che dananz da lee, lì ammò su l'assa,
gh'ho giuraa da tegnil via par la tosa.
par fagh la schirpa quand la nava sposa.
E senza di nagott, ma nanca a lee,
la Pina, l'ho sconduu, 'mo l'istess dì,
in cà, da dree di ass in d'ol vestee
dò l'ho lassaa duu ann o che, a dormì.
Ma on tri mes fà m'incorgi che la Pina,
ch'a l'era sempar stada viscorina,
la ma sa fa giò, giò, patida, trista...
Sa ghet e sa no ghet, in d'al sondala.

hoo capii ch'ol maa al stava in d'ol Battista.
Faa i me cunt g'ho decis poeu da sposala.
Tolt su ol librett son naa a fà ol prelev
per fà i spes da la schirpa, i pussce grev.
Son là a la Cà da sass, giò a Milan,
giust al sportell par toeu su i me dance,
in fira a i oltar col librett in man,
quand on ruzz al ma fà voltass indree,
intant che do vosett ma fan: « Pardon,
sem staa nunch, m'era naa giò ol blocch di bon. »
Mi gh'a respondi: « Ma nagott, nagott ».
E, inscì disend, m'a vedi lì dò bei
popol vistii da ross, cont i brasc biott,
gipin avert, sottann curt e cavei
a rizzitt ch'a ma riden da vesin.
E mi rid anca mi e fagh ol faccin.
Ma peu, scodun i sold, voo pa' i me facc
a svelt, dopo avegh daa a tutt dò ol bon dì.
Son lì ch'a svolti giò par via Pontacc
quand ch'a ma senti dì al lì par lì:
« Ma guarda on poo, se troeuvom ancamò! »
Ma guardi indree e a vedi ch'in lor dò.
« Bon scior el va anca lu a la ferrovia
Se va de chi? Gh'è on tocch? Al ma parmett
ch'a vegnum anca nun in compagnia? »
Mi, ch'a sera restaa lì intardett,
al videi, al sentii in sta manera,
raspondi: « volontera! volontera! »
E vem e, andand, ciciarom con piasè
da quest, da quell e anca d'ol paes,
e peu mi a invidi a toeu ol caffè.
E lor: « Grazia, bon scior, m'a l'è cortes! »

Pocch dopo serom là in d'on bell stanzin
d'on cafè, bei da soll, sentaa vesin.
O Togna, s'a ta m'et viduu dal ciel,
a sont sicur, a sont, d'ol to pardon!
Chè quei dò baloss m'han faa dent in d'on mel
tant dolz, tant spess co 'l damm dal scior, dal bon,
col bell rid, ch'a m'han faa desmentegà
par prim i ann e peu anch da vess pà.
Che fà ceros a gh'evan! Che bei moeud!
« Stem a Vares, el sà? E se se ven giò
par fà on poo de specs o pur per scoeud,
se sà, a incontrà on scior gentil, da cò,
simpatich come lu, el fa piesè,
Scior Pinela, ch'al beva ol so caffè. »
E vuna sbusatandom cont i oggion
la ma dava in sul nas i bei rizzitt,
e l'oltra con 'na man a gironzon
la seguitava a fam da quii galitt,
da quii carezz, ch'a ma mettevan doss
d'i sgrisor ch'a ma navan fina in di oss.
« Scior Pinela » da scià, e tiras pres,
« Scior Pinela » da là, e famm ol moll.
E se lor eran tenar, mi l'istess,
ch'a comandava giò d'i bonn past froll
e bonn ofell, fasend anmì 'me lor
figura in pien da vess on porch d'on scior.
L'è che mi in tra i morgninn, in tra ol santiss
a crodà adoss 'sta grazia stagna e fina,
in tra i bei discorsitt a bell capiss
e ol famm balà ol gipin e la vestina...
Ben, piantemala lì e lassem andà,
chè lor godevan tutt a fam penà.

'Sti baloss! E se tiren minga a man
lor dò d'andà... Lalela! Bell e ben
mi s'era la ancamò a fa el bamban.
Ciami scià ol camarer: « Lu, s'ha gha ven? »
« Caffè, liquori, past, in franch desnoeuv. »
E mi foeura on begliett da mila noeuv.
Ma prim ch'a gh'a slongas là ol me beliett,
evan giamò pagaa tuscoss lor dò.
« S'han faa?, disi, ma mancan da respett.
Quest l'è on famm 'na figura. Gha n'è ammò?
E peu mi g'hoo besogn da fa cambià
'sti mila lira prima d'andà a cà.
« Ghe i cambii mi, par quell, se in cart da mila,
che a la banca m'han daa tutt cart da cent.
Ch'el guarda! (la fà vuna). E lì, gentila,
la ma fa ol cambi in vint cart noeuv, novent.
Vint cent franch. E intrattant, dent da mi fava:
« La ghe riva a tuscoss, ma vaa che brava »!
Peu sa va. Vemm in là casciand d'i ball,
quand fan tra lor: « Ma toeu, em nò compraa
« El bon Merlo », el libar da regal
par ol Gigi! Sicur, ma che sbadaa! »
E li sa scusan da dovè lassamm...
« Scior Pinela, ch'al vegna sù a trovamm!...
Ch'al vegna nech.... A rivedes! » E peu van
E mi stoo lì 'me on pabi, drizz in pec.
con sbarattaa la bocca e i man in man.
a tegnim dal vorè corregh adree...
Par distoeum son peu andaa in d'on tabacchin
a toeu on toscan e a bevan on quintin.
E là sentaa in despart sont staa lì on poo
a vidè passà i gent in sul canton.

giust par voltà ol panser ch'a gh'eva in coo.
Peu paghi dand on cent lir al garzon...
« Colin, ch'al voja giò a dagh fiaa al Pinela,
che adess el ven el bell, la sa fà bela. »
« Intant ch'a speci ol rest, tro i oeucc in gir
e a vedi là garzon, padron, padrona,
palpà, pirlà, sperlà ol me cent lir.
E in quell m'a vosan scia: « Scior, ch'al pardona
gh'a n'ha on oltar? Quest chi al par bon no....»
« S'al ven dess da la banca, s'al dis mò?
Sacripanto! Lì, in quella. da la strada,
a svelt, drizz, drizz, ven dent on maresciall,
ch'al ved, l'intend ol fatto da volada
e l'intarven. E senza tanti ball,
guardaa ol cent lir, al drizza sù i barbis,
al ven da mi e fissandom al ma dis:
« Vostro? » « Sì, scior! » « In dove l'ha ciapato? »
« A la banca ». « Possibil? » « Mah? E pur... »
« Vostro nome? » « Giusepp » « E il parentado?»
« Merlo » « Eh? Come? » « Merlo, an sont sicur! »
« Che mestiero? » « Bagatt. » « In dove state? »
« A Appian gentil. » « Gentil?... Oe, scherzate? »
« Mi nò. » « Ben, ripetee, di che pacs? »
« D'Appian gentil ». « Gh'avete dietro cart? »
« Sì, cart da cent. » « Ben, fora. fora! I intes? »
E lì, paspandom tutt e d'ogni part.
al me toeu ol portafoeui, al guarda dent,
peu al fà d'i segn vers strada, tra la gent.
Franch d'ol fatt mè, mi no ma doo panser.
Va là, in sold da la banca ol me car omm!
Ma a on tratt ma trocuvi duu carabinier
ai cost, duu brutt damoni grand 'me 'l domm

ai quai lu al gha da ordin: « In arrest
malfattor e falsari, fate prest! »
Mi resti lì balord, capissi nient
e strabilji al santì dam d'ol falsari,
ma quand han faa par toeum da là... o gent!
Ol tavolin l'è andaa coi gamb allari
e mi anca mi insemm, dal rivoltamm.
E i duu damoni, sora a lavoramm.
Mi vosava ch'a seva on bravo omm
ch'a fasevan on sbali, ma ben gross,
ch'a sa trata nò inscì on galantomm...
Oeu sì... Intrattant che mi, con foeura ol goss,
sguagniva istess d'on can coppáa a bott,
lor ma ligavan sù 'me on fasinott.
E con dree mott da gent e da marmaja,
ch'a ma vosavan dree: « Brutt pelandron!
Dai! Coppel! L'ha robbaa! Porch d'on canaja »
Ol poer Pincla l'han portaa in preson,
do' gh'han ditt che i so vint begliett da cent
eran tucc, ma tutt quanti matt, mattent!
Ma sont trovaa 'al scur insemma ai ratt
incolpato da vess on falsador
da moneda e sariss deventaa matt
là dent se no veguiva ol cogitor.
ol sindich, la contessa e ol Gin di pomm
a depon cha mi seva on galantomm.
Pariaa mi a digh, giuragh m'a l'era andada...
Ciappaa in sul fatt, gh'a s'era e, ciao, ciao.
Quei dò strij m'a l'avevan propi fada
cont i fiocch, cont ol damm d'al scior, d'al bravo.
cont ol rid, col scignà, morgnà, fognà,
tirandom cott col foeugh da scià e da là.

'Sti porchi! Damm la bala, (ma che artista!) ,
col libar dal bon merlo, (ch'a son mi)!
Fagh squas perd a la tosa ol sò Battista,
tramm in boletta e tramm al scur vott dì!...
S'han disii? Quei pellase, quei balandrann!...
Aah, ma neh, o Colin, che bei tosann! »
« Ah eran bei!... Intanta v'han sonaa...
Vedii se 'l voeur dì vech ammò 'sti vizi?
E ciamev fortunaa ch'a v'han salvaa!...
Là, adess pensegh pù e fee giudizi!
Giò. Pinela. bevii, giò on alter gott
che el Cecchinett al voeur svojà la bott! »

I USEI

EL FASAN

On bell fasan, froll giust, faa andà al sped
el fà peccà on sant, per sant che 'l sia,
ma cott a rost, credil su la mia fed,
l'è on gran poema de gastronomia.
Però el va faa' inscì. Spennaa, nettaa,
el se fassa sù dent d'ona gran fetta
de giambon crud e, dopo avel salaa
e foeura e denter, ma con man discreta,
mettel in cazziroeula de misura
con lard tajaa a tocch, bondant butter
e tre foiett de laur, avend cura
de fal ben rosolà, dorà a dover.
Ma attenti che no el vegna seech. Bagnal
de bon marsala dopo on tri quart d'ora,
e, stand dree al foeugh, voltal e rigiral
per fagh ciappa el color tant sott che sora
Cott, mettegh subit dent on cognaechin.
fal sugà, e che 'l butter el se distacca
da qui quatter cugiaa de bon sughin
de fa el fasan bell, luster 'me ona lacca.
Se peu, crud, ghe se mett in pauscia on tre
o quatter trifolett tajaa a quadrett,
el poema el sarà stradegn d'on rè.
E se l'è vecc, fel coeus on bon tre orett,

ma allora el va tegnuu semper bagnaa
de vin bianc o bon broeud e ben quattaa.

I PERNIS - I BECCACC - I QUAI

Pernis, beccacc, van cott anch lor istess.
A rost, quattaa sù ben e a focugh già stracch
con l'attenzion de rigirai ben spess.
Ma mai bagnà i beccacc, basta el cognacch.
I quai, nettaa, fassaa con la panscetta,
francada cont on stecch, de fianc el cò,
se fan coeus al butter in padelletta,
logaa ben ben al strenc e a panscia in giò.
Salaa, guarnii de laur e giambon,
se fan andà, voltandei quand de sott
in colorii. Quattai e in d'on canton
del focugh fai morisnà fin ch'in ben cott.
E in bon straordinari se glassaa
bagnandei quasi cott de on marsalin
o vin Porto, e servii ben somenaa
de trifol con de sott on risottin.
Se poeu i quai in de gabbia, bianch 'me el latt,
grass, cott in broeud con dent do gramm de ris
e dò erborinn bei verd, ve fan on piatt
de servì ai angiolitt in paradis.

I DORD E ECC.

I dord e tutt el mei de l'usellanda,
sguepp, ortolan, viscard, lodol, piccett,
se stecchen su da vuna a l'altra banda,
a duu, a tri, segond, come i polpett

con foeui de savia e con fett de panscetta
e peu, a panscia in giò, uso di quai,
cont abbondant butter in padellctta
se fan rostì ben, ben, senza bagnai.
Ghe se mett del zanever pest, fin, fin,
se volten, quatten sù e. a brasa lenta,
se fan ciappà in la bagna el colorin
e se serven su on bel cuu de polenta.
N'occor peu de insegnach a on casciador
che i selvadegh, se gross in specie, gh'han
in del froll el bel tener e el savor.
Però froll, minga de desfas in man.

LA LEGORA IN SALMI'

Ben nettada e peu fada a tocch, la legora,
la se mett giò in largh in d'on baslott
regoeujend dent insemma, 'm'e de regola,
tutt el so sang, ma tutt, fin l'ultim gott.
Se ghe gionta el so fidegh ben pestaa
con pocch lard ben madur e ghe se mett
pocch scigoll e pocch zeller ben tajaa,
zanever, pever, laur, duu ramett
de bel tim e anca vun de maggiorana.
Peu la se bagna rasa de barbera,
ghe se mett el so poo de saa in grana
e la se mes'cia sù, ma con manera.
Dopo duu dì l'è pronta, voo in cusina
e ghe la doo de coeus a la mia Gina.

« Sù, fa tostà do scigolett o tre
con butter e panscetta in la padella.
In già pront? Dent la legora 'me l'è,
vin e tutt e fa buj a la pù bella.
Dev sugà el vin, el dev andà in nagott.
Sì, l'è mei che de saa la resta indree.
Sù la polenta intant, che per i vott
l'ha de ves cotta, pronta in sul tajee.
La legora l'è succia? Attenta al gremm.
Vedè! Fa, fa rostì on ciccin de pù.
La va benon, va là che adess ghe semm.

Giò, rasela ben d'acqua, ruga sù
e lassela pur coeus a fiamma lenta.
Intant ven chi, dagh sotta ona fiammada
ben al pajroeu e mena; la polenta
la ven bona con pù l'è ben menada.
Adess toeu giò el salmì e col forchettin
tiregh foeura la carne bella, netta,
a tocch e passa in d'on sedazz de crin
la bagna schisciand giò con la paletta.
Dai, schiscia foeura tutt. Giò, senza pressa
Pronta? Sù anmò a buj in la padella
e bagna e carne insemma a fà on poo spessa
la bagna e lustra e scura e bona e bella.
Brava! Però ghe manca l'ultim tocch.
Dent on grappin e denter on ciccin
de ciccolatt amar, sel gh'è, ma pocch.
E adess indree a posala on momentin. »

EL POLLIN DE NATAL

Mamma, l'è chi el Natal e mi ancamò
  'me'l fuss incocu, te vedi a fagh el pien
  al pollin: quel to impast faa tanto ben...,
Me regordi che te fasevet giò
  tutt el so fidegh ben a tocchelitt
  con del lard anca lu a quadrettit
e che peu te i mettevet in bielletta
  con di bei brugn secch, gross, tocch de pomella,
  castegn giamò mezz cott in la padella,
luganega a boccon, ona branchetta
  de nos rott a fesinn e on quai cugiaa
  de formacc de quel bon e pan grattaa.
Peu, messedaa tuscoss a man ligera,
  dent, dent in del pollin, dent in del goss,
  in la panscia a tirall rotond e gross
strengendel poeu in d'ona tal manera,
  cusii e ligaa in gir, ma tanto fort
  'me se'l dovess scappà anca de mort.
E tutt quest la vigilia. Pocu a Natal
  te'l mettevet a foeugh in padelott
  con denter lard, butter e, fina cott,
tiraa bell luster, bell doraa, speciaal,
  no te'l perdeved d'oeucc per on tre or
  fasenden foeura on vero caplavor.
Car pollin de Natal, 'me t'hoo present!
  E ti, mamma, sudada, tutta intenta

a fa la toa famiglia in ti contenta!...
Oh temp! Ma incoeu el pollin el m'è pù nient...
El me fa gola propi pu el pollin...
Mah!.... L'è che allora s'era piscinin...

EL POLLASTER A LA CACCIADORA

Cacciador che sparand in terra o in ari
godii on mond anca a ves di bollettari,
ma godii pussee anmò quei colazion
de bei pollastrellit o de cappon
che fee in di cassin, se ven a mancà
el coeugh, fee inscì se vorì nò sbaglià:
Ciappee trii pollastrei, tiregh el coll,
(però se ghe l'avii nò faa tirà
tri dì prima per veghei pront già froll)
e a pena che desmetten de fiadà,
daa che anca nò froll quand in novei
saran tener istess, bei cald, spennei,
brusattei e, sventraa, fei a boccon.
Mettee in padella peu de la panscetta
tajada giò a filett, de l'oli bon
o butter e insemma a fetta a fetta
ona scigola o dò, on bell ramett
de erba savia e fei palpà quiett, quiett.
Palpaa che in, mettee giò i pollestrei,
boffee, fee foeugh e fei rostì ben, ben,
bagnei de bon vin bianch se'l ghè, salei.
Sugaa el vin, giò, giontegh on piatt bell pien
de tomates pelaa, spremuu, tajaa
e duu piatton de fong bei fresch, fettaa.
Quattei, fei coeus e attent che in subet cott.
Fegh la bagna in ristrett, no tropp però

e preparev in quella on bon risott
o on bell cuu de polenta, mei anmò.
Mangei de gust, da bravi cacciador,
bevendegh sù de spess a fagh onor.

EL STUAA

« Donca vedè el scamon. L'è part pontina.
Cossa t'è dit? L'è on chilo e mezz? Va là
che l'è de pù. Fa nient, l'è ona partina
de quei giust, propi, propi de brasà.
Giò, prima infila dent al to scamon
ben in del mezz, on quatter bei lardon,
ma de lard stagn, se no anc de panscetta
e pocciaa prima in saa con dent tridada
on incioda, on poo d'ai, ona foietta
de laur, pever, on poo de nos moscada,
peu sù in la cazziroeula con de sott
butter e lard a tocch già pront bei cott.
E fa foeugh a tirall ben rosolaa
de tutt i part e dent dò scigolett,
dò carotol intregh, peu, ben quattaa,
quand l'è ben ben rostii, fal coeus pur quiet.
Ma regordes che in del ben rosolà
in del butter ghe sta tutta la bontà.
Attenta che no el brusa giò tutt, peu.
Varda però che'l dev ves rost, nò less.
Ben ti bagnel de bon barbera, toeu,
dent duu biccer de 'sta bottiglia. Adess
mettel denter 'me l'è in del so stuin
e lassegh consumà sù tutt el vin.
Te gh'è in cà duu fong secch de mettegh dent?
D'i fregui? Semper bon per dagh savor.

E adess curel ti, mi foo pù nient.
Ma curel. Sugaa el vin per ben, se occor
bagnel on poo, ma pocch. Ten a ment: stuaa
el voeur dì ben ristrett e profumaa,
donca semper ben quattaa.

LA CAZZOEULA

Taccaa al ciod gh'è on mezz porscell,
se combina ona cazzoeula.
Gh'è no el coeugh? Saront mi quell,
chè, in cazzoeula mi poss fà scoeula.
E ti, Peppa, stamm adree.
Pizza el foeugh, su el padelott,
dent butter, scigol assee,
fai palpà bei ciar, nò cott.
Taja giò carotol, zeller;
sù i costieul ch'in pront su l'assa,
fai rostì no tropp, ch'in tener,
domà el tant de perd la grassa.
Salei, bagnei de vin bianch,
lassi andà ma stach al fianch.

Sugaa el vin? Ben, giò i carotol.
giò el zeller. E adess
guarda on poo i pescioeu e i codegh
che gh'è su a coeus a less.
Cott a mezz? In cott assee.
Tirei su cont el colin,
mettei dent insemm, dree a dree
ai costioeul. Ma sì, on ciccin
bagnei pur. Dent quanto occor
d'erba savia e drogh del coeugh,
a compigh el bon savor

e dagh giò on ciccin al foeugh.
Quattei pur, quattei pur sù.
Per on poo adess guardegh pù.

Cor ai verz. Che vaghen ben:
mi i voeuri ben nettaa
e lavaa tre volt almen.
Ma sì, brava, s'in scolaa,
denter pur. Sì, denter, denter,
ghe voeur pien el padelott
van in nient e semm tut venter
senza fond che ten per vott.
La luganega? Ma sì
che l'è ora, dent insemm.
Quatta giò, lassa passì,
ma attenta ben al gremm.
E quand peu te tiret giò
toeugh el vonc pù che se pò.

DUU MOROS

Innanz indree sul vial
on pivellin el va.
El guarda in sul giornal
se el leg peu nol se sa...
Andand el fà la bissa,
el sosta, el stà perpless,
el sbircia in gir, el fissa,
el guarda i or de spess.
Ma toeu che'l se decid!
El volta foeura, el va...
On bell faccin che rid
l'ha vist là in fond spontà.
Allegher 'me on pessin
adess el slonga el pass...
Al fianch d'on bell tosin
beat el và a spass...
Che bei ogion! 'Me brillen!
Che grazia! Che content!
Che bei ridad che s'cioppen
mostrand el bianch di dent!...
Se tegnen strenc e van
content, parland sott vos...
Per doe? Chi sa se'l san?...
Fà nient, in duu moros...

I OSS BUS A LA MILANESA

Se fan inscì: Rostii in de la padella
del butter e panscetta a quadrettin,
dagh ai oss bus on infarinadella,
mettei dent ben in pian e ben vesin,
fai colorì de tutt i part, voltai,
sbroffai de vin bianch magher e salai.
Fagh sugà el vin e dent 'na tridadella,
de carotol, de zeller, scigoletta,
fala rostì sul fond de la padella
e peu dent di tomates o salzetta.
Fai cocus ben rigirandei sora e sott,
bagnai. se occor, quattai, tirai ben cott.
Quand in sul cott, dent ona gremolada
d'erborinn, d'on poo d'ai e d'usmarin
e scorza de limon ben ben tridada
che l'è quella che dà el bon savorin.
Quand i oss bus lassen l'oss in a cottura.
Van mangiaa con risott o con verdura.

EL ROST DE COIN

La ved, sciora, el rost el resta bon
a segond che'l vitel l'è grass, l'è fin,
e conforme a la part. I mei boccon
in anmò o la sella o el tocch coin.
Ma cunta anca e tanto la manera
de cusinal. La sà che on dì se usava
fal coeus giraa sul sped che l'indorava
adasi, a fiamma viva e questa l'era
e l'è ancamò la mei cusinadura.
Se in cazziroeula el ris'cia de andà in umid,
al sped el resta rost de soa natura.
Cosend in aria succia, al rost ghe secca
in gir el sugh, fasendegh sù in misura
egual on bell croston senza ona pecca
che daga strada a sperd de la sostanza,
ma nanca on gott, che peu l'è la bontaa
che in de'l rost la rend bell e profumaa.
Ma daa che el sped incoeu l'è giò de usanza,
pussee che fal andà rostii in del forno,
mi consigli de coeusel sul fornell
col sò butter e lard e cont intorno
de usmarin bell fresch quai bastonscell.
In cazziroeula strencia in ram pesant,
a foeugh bell viscor, fal rostì doraa
de tutti i part, girandel ogni tant.
Salal a poch per volta e no quattal

se nò el fà l'acqua, e mai abbandonal.
Quand peu l'è colorii in tutt i canton,
e cott a mezz, mett scender sul carbon,
quattal sù pur, ma minga tropp saraa
e tiral a la giusta soa cottura
cercand de mai bagnal. El dev poggià
in del butter doraa in bona misura.

I ROSTITT NEGAA

« Occa, occa e peu occa! T'è capii?
In di rostitt negaa questi? Dil ti.
Mezz a less, mezz a rost, chi tutt groppii?
T'hoo insegnaa in 'sta manera forsi mi? »
« Ch'el me scusa, el me scior, i hoo mettuu su
propi come el m'avea insegnaa lu!
Ho faa tostà panscetta a quadrettitt
cont el butter e, quand l'è staa ben cott,
ho mettuu in padella i me rostitt,
infarinaa pocch, pocch, e, boffand sott,
g'ho faa ciappaa a la svelta el so color,
come el m'aveva faa vedè lù, scior.
E gh'ho miss abbondant de usmarin,
se no in staa ross de sott i ho nò voltaa,
e no salaa e nò negaa in del vin
bianch, magher, se no in staa ben, ben doraa
tutt istess e tutt bei, ross di dò part,
i ho peu glassaa tirand el foeugh in spart ».
« E segond ti, perchè faa a 'sta manera,
van ben, in ben glassaa, in ben sortii? »
« Nò, el vedi ben, g'han minga bella cera
e pur ho propi faa come el m'ha dii... »
« Ben, ben, tel diroo mi se l'è el difett.
Prim de tutt te gh'e nò tajaa el nervett
che el sta tra el sciroeu de carne e l'oss
e per quest s'in faa sù tutt in d'on gropp,

t'e nò battuu el noeud de l'oss tropp gross,
tant che s'in nò glassaa perchè in zopp.
Infin t'e seguitaa a bagnamei su
quand che denter el vin, se bagnen pù.
T'e capii? Sì, negaa, però a rost,
e negaa 'pena a pena in del pocch vin
e minga in bagna. Dev corregh ai cost
el butter distacaa dal pocch sughin
E tegnetel a ment! » « Sì, el lassa fà,
d'ora innanz andran ben, el vedarà. »

EL ROSBIFF

Insegnà a fà el rosbiff, o andeghee,
el saris 'me insegnà a buj el latt:
rostil de sott, de su, denanz, dedree,
e bona nott, se pò mettel in piatt...

Però, però, se dev guardà ch'el sia
de manz madur e part controfilett
e bell froll e se dev mondal, toeugh via
ben taecaa i oss di eost e fall bell nett.

E toeugh el gross de'l nerv ehe'l gh'ha de sora
e incornisal de lard e dagh dun o trii
bei lazz e peu a bon foeugh, nanea in mezz'ora
se pur l'è on ehilo e mezz, l'è già rostii.

Rostil in strene cont oli fin d'oliva
e butter e salal quand l'è su'l eott,
no spongel mai, fal coeus a fiamma viva
e no brusaa, ma a rost e sora e sott.

El sarà eott al pont quand el se sent
elastieh 'me ona balla on poo durotta;
el dev ves ross, poeh eott, al sang de dent
e eosun senza fagh perd oua gotta.

E se tegna present

che se puttost zerbott el fuss el manz,
on quart d'ora a bon foeugh l'è già d'avanz.
E infin se tegna a ment
de tajall quand l'è cott da on quart d'oretta
e fin come el salam e largh de fetta.

I COTELETT A LA MILANESA

« De bon, capissi nò, soo nò el perchè
i cotelett no riessen ai mè donn
e nanca a mi inscì mai ben faa e bonn
come questi, e l'è el piatt pù lisc che gh'è.
Ma questi chi! In d'or, luster, crocchent
e minga secch! E bonn! Con che savor!
Aah, chi bisogna fagh el giust onor
a la soa Gina. Brava! Compliment! »
« El ved? Per fai andà de mangià bonn
ghe voeur de fai andà quand s'è già a tavola
e giugagh i malizi de la favola,
quei che fan bravi coeugh anca di donn.
Ma de bon, per esempi, prim mestee
che sien ben nett de nerv fina adree l'oss,
ben battuu taccaa al manich e tutt gross
a ona manera, nò scarpaa 'dree adree.
Passaa a l'oeuv, però pocch e peu al pan fin
bell bianch, grattaa de fresch, poss de duu dì
(nò vecc, goduu perchè se ghe l'ha lì.)
e impanaa propi a l'ultim momentin
nò on ora prima del rostij, ma in quella.
Panaa, no fagh di taj in gir o in mezz,
ma pian, cont el cortell fai sù cavezz
e fai coeous ben in largh in la padella,
ma de ram e no goeubba, in abbondant
butter fresch già tiraa color niscioeula,

salai dopo voltaa e, dis la scoeula,
coeusei a foeugh ben viv, servij schumant.
L'ha capii? In tutt robb d'on bell nagott
ma ghe voeuren, se nò l'è ona prctesa
quell de vorè parlà de milanesa
perchè al butter e al pan, pesc se malcott.
Attenti peu al becchee. Se i cotelett
i e refilass a caas de quei de coll,
nò de vitell nostran e minga froll,
no podaran mai ves nanca discrett. »

LA COTELETTA AI FERRI

« Sent on poo! Questa l'è ona coteletta
a la griglia? Chi a l'oss cruda crudenta
e chi secca? Ona soeula malarbetta?
Mangi puttost 'na fetta de polenta.
Gh'è chi dis che « se pò imparà a ves coeugh,
ma rosticcer se nas. » L'è ona sentenza
de bamba. Cont el sta ai padell e al foeugh
se diventa tutt duu. L'è l'esperienza
quella che fa. Ti peu, gran cusinera,
dopo tri ann e quell che t'ho insegnaa,
te ruinet la carne in 'sta manera?
Varda che robba! Come t'e mai faa?
Quant t'hoo dit: grossa in mezz, come l'è a riva,
battuda poch, dree al manich ben raspada,
ben oliada e mettuda a fiamma viva
sui fer cald. Peu, quand l'è ben, ben segnada,
sbassà el foeugh. Ma però segnada in cros
di sò dò part, nò seguità a voltala.
T'è capii? Ma in de'l coo te ghee di noos?
Nò, nò in stori. L'era assee de ben curala.
Puttost on altra volta fala andà
in padella de fer poch, poch ontada,
ma poch ben, se la dev, rostend, ciappà
el color e el savor come grigliada.
E mettegh dent magara ona foietta
de laur verd che l'è indicaa. Dì on poo:
L'è nò frolla, oltre al rest, 'sta coteletta!

Ma sacranon! Ma cascetel in coo:
la carne l'ha de sta duu dì almen
sora el giazz, domà lu te la pò fà
infrollida, ben tenera, 'me on pien.
Porta via 'sto tapel, mangel tì. Va! »

EL CONILI

« Lava el conili, sughel sù ben, ben,
marinel cont el sugh d'on bell limon
e peu per tre orett e minga men,
lassel al fresch, de bass, in d'on canton.
Quand che l'è ora, tajel giust in vott
e con de l'oli e lard fettaa giò gross,
mettel su cont on foeugh bell viscorott,
voltandel dent per dent a fal bell ross.
Quand l'è ross, fall andà a pian, ma a rost,
peu, in sul cott, dent tre inciod e on poo d'asee,
faghel sorbì e, pronti, sem a post.
Ma attenta, ghe se dev stà ben adree.
L'ha de vess minga secch, ma bel, mostoos,
minga a less, ma bell d'or. Va ben? Però...
daa che l'è gross, fal mezz con dent i noos
che l'è inscì bon. Fa inscì: Tel tajet giò
a tocchei, peu te'l mettet su in padella
cont oli e lard tajaa a tocch, bell fin
e a bon foeugh te ghe dee ona rostidella,
tel salet e tel bagnet con del vin
bianch magher, te ghe giontet duu o trii
bei tomates, o salza, ma slongada,
Quattàl e lì ch'el coeusa a foeugh smortii.
Intant fà giò ona bella gremolada
con vott noos, erborinn, foeui d'usmarin,
se la gh'è, maggiorana, se nò nient,

poch gialdin de limon, d'ai on ciccin
e quand l'è quasi cott, mettela dent.
L'ha de buj denter meno de on quart d'ora.
Vaa ch'el conili el sia ben masaraa,
che peu mi vedaroo quand che l'è ora
se l'è de damm insemm di pomm brasaa. »

LA COTELETTA A LA LAVANDERA

Fà coeus 'na coteletta (anca de fesa)
giust impanada a la milanesa,
tant de vitell,
che de porscell.
Quand l'e ben ben dorada,
croccanta, ma però nò brusatada,
toeula via de padella
e peu mett dent in quella
des gramm de zuccher, fal in caramella,
color de la cannella.
Infin bagnal de asee,
cinq cugiaa in assee,
giontagh ughetta passa,
pignoeu e, a fiamma bassa,
fà buj on duu minutt. Puccià dent ben
la coteletta e a coeur seren
gustala se la pias. Però no' tema
per quell car dolz e brusch metuu insemma.

LA FRITTURA DE CAPRETT

« E perchè no? St'idea l'è minga brutta.
Sì, se l'è fresca, toeu on bell roscett
de frittura de agnell o de caprett.
Corada, fidegh, coeur, lacett, e tutta
a fettinn, fala coeus con l'usmarin
e quatter articiocch tajaa fin fin.
Te mondet e fee in dun i tò articiocch,
te i fettet a fettinn, peu, a foeugh bass
e quattaa ben ti fee coeus ciar, bei pass
palpaa cont oli e on gott d'acqua, ma pocch.
Peu a foeugh viv te fee andà la tua frittura
cont oli e con butter, bona misura.
Te mettet usmarin fresch, abbondant,
te la rostisset svelt e sora e sott
peu dent i articiocch già pront, ben cott;
te la salet e l'è pronta d'incant.
Ma sta atenta a fala andà al moment, però,
se nò la te diventa bona nò.

LA PICCADA DE LA ZIA

Se taja da la fesa de vitell
d'i fettinn senza nerv e senza grassa,
se batten e distenden giò su l'assa
tutt in fila. Peu, sora ogni tocchell
se ghe mett in del mezz on bell fettin
de giambon crud, su quest ona foietta
de zeller e se ponta su a stacchetta
carne, zeller, giambon cont on stecchin.
In padellin ben ont d'oli d'oliva
e largh assee, se mett giò la piccada
bell e a frecc con la part ch'è giambonada
de sott e al moment, a fiamma viva,
la se mett sù a coeus. Pena carpiada
la se volta e fà coeus on poo de sotta.
Quand l'è calda, l'è già bell e che cotta.
L'ha de vess ciara, smorta, nò dorada.
La se dispon in piatt cont el giambon
in vista, senza stecch e in la bagnetta
ch'è restaa giò, se mett ona nosetta
de butter e do o tre gott de limon.
La se messeda ben senza fà buj
e la se voia sora a la piccada.
Lè ona pitanza scicca, se ben fada,
e bona de gennar come de lui.

I SCALOPP DE FIDEGH

Se taja giò el fidegh de vitell
a scalopp dopo vecch levaa la pell.
Fett largh e bei grossei. Liger, liger,
se infarinen e rostissen al butter,
(già ross) da tutti i part a foeugh allegher,
se sala giust e inonda de vin negher,
bondant, peu se ghe mett 'na scigolina,
(mei anmò se scalogn) tridada fina,
quasi in pappa, del laur e del pever.
Se toeu feura i scalopp per tegnij tener,
(inscì coeus anca el so bell scigolin)
e con del bon butter, ma crud, 'na fetta
se mantecca e se tra insemm la bagnetta.
Infin, deuter el fidegh e peu in tavola.

EL LESS

Quest l'è el piatt che mi foo pusee spess,
piatt lisc e san, bon ier e bon incoeu,
piatt che chi el passa per un umil less
e in Francia el brilla come: Pot au feu.

In stuin metti a coeus sul fornell
on bel chilo de manz, part codon,
ben lavaa, stacchettaa d'ai novell,
quattaa d'acqua, ma poca, pochina,
e ghe metti adrittura on bocon
de panscetta, madura e magrina,
dò stacchett de garofol o tre,
gran de pever e laur se 'l gh'è.
Levaa el buj, mi el schumi desora,
peu el quatti, e ch'el buja lot, lot.
Dopo tant me ona bona mezz'ora,
metti dent on dò rav mezzanei,
di carotol novel, ses o vott,
cinq o ses pomm de terra grossei,
on bel zeller, on des scigolett
e on scirocu bianch di noster verzett.
Dent sta robba, el rangi de saa,
tiri el broeud de quattà la verdura.
tegni el manz sotta on piatt roverzaa,
peu desora el quatti ancamò
e che el vaga a perfetta cottura.
E, se 'l fuss peu per tutti assee nò,
mi ghe gionti on garrett de vitell

o magari anca on bel pollastrell.
Quand l'è cott el se mangia in fondina
con denanz el stuin che 'l svapora,
e i golos en fan semper tonina.
L'è on gran piatt pur no essend che del less,
bon per tucc, pora gent e gent sciora.
Quand vialter el fee, fel l'istess
che se bev e se pucia e se paccia.
Se ve imbroji voltem pur la faccia.

IDILLI

Tiritera bosina.

« O Pin, sa fet, mattoch, su lì sul sass?
sa fet lì sol? Ven bass. »
« Soo mi sa foo, sù chi sul sass, a miri.
A miri e peu sospiri. »
« Sul sass a trà sospir? Va là, ven bass,
ch'a vemm insemm a spass. »
« Ma sì ch'a vegn con ti, da chì, da lì,
insemm, da nocc, dal dì. »
« Che bell, andem, girem, cantem, giughem
mi e ti par sempr'insem: ! »
« Ma sì, mi ti, ti mi, al cold, al frecc
in donm, al camp, in lecc. »
« Se dan la man e van e san: Doman
stantarem anca el pan! »

LA MINUTA

Per prim mestee se toeu i crest el dì prima
per tirai bianch ben, ben, fasend inscì:
Se spongen tutt, se mocia ai pont la scima
e peu van sbroiaa in acqua nò bujenta
tegneudei ben movuu e stand attenta
che no abbien de buj e de indurì,
ma a pena che se spelen al sfregai,
toeui indree e scolai.

Dopo cont on strascett
toeugh via la peluria e peu quiet, quiet
lassai in l'acqua fresca a imbianchì
cambiand spess l'acqua per almen duu dì.
Perduu tutt quant el sang, sbianchii, bei nett,
su in acqua a coeus con 'na foietta
de laur, pever, saal, dò scigolett.

E quand in cott lassai dent in l'acquetta.
Su on mezz chilo de crest peu se prepara
duu etti de filon pelaa, on para
de gemm scernii bei bianch de bon laccett
e su a buj des minutt ben in ristrett.
A sò temp peu se fà tostà al butter
e in padella on scalogn o on scigolin
tridaa e, quand l'è biond, palpaa a dover,
ghe se gionta ona fetta de giambon
del crud, o anca dò, tajaa fin, fin
e dent subit i crest, dent i filon

a tocch, dent i laccett tajaa giò a fett.
A pena ch'in palpaa, giò, se ghe mett
mezz biccer de marsala de quell bon,
se fà sugà on poo, se rangia in saa,
se gh'è del sugh de rost el se mett sora,
o con l'estratt de carne el se insavora.
Se pò anca met 'na ponta de cugiaa
de salza de tomates minga scura.
A piasè peu dent pur d'i figatei
de pollaster tajaa, nettaa con cura
e già rostii col sò butter color
niscioeula e peu anca quatter bei
cappell de fong a fett, bei largh e gross
e faa saltà al butter a part anch lor.
Fà palpà e glassà per ben tuscoss.
Per servila se fa in cent maner.
La se serv o ben ben incoronada
de bei croston de pan tostaa al butter,
o in mezz d'ona torta de sfojada,
o cont on bon risott bianch in bordura,
o denter in d'on bord de bei spinazz
cott al vapor e peu passaa al sedazz
e ligaa con duu oeuv, besciamel dura,
formacc e peu indurii a bagn maria.
Se nò in d'on bon purè ma ben, ben faa,
inscì: Di pomm de terra a less, passai,
mettegh butter, ma senza economia,
duu ross d'oeuv, parmesan trid, lavorai
al cald e quand in ben, ben impastaa,
fà on bell bord in sul piatt de la portada,

o miss dent in bordura imbutterada
vojal de sora on piatt ben cald e dent
la minuta al marsala. Ma guardà
che minuta e purè sien ben bujent.

OL TRADIMENT

Lament d'ol Michee.
Bosina

Gosta, Gosta, traditora,
l'oltra sira a pena fosch
do' ta n'avat a quell'ora
p'al santee ch'a va in dal bosch?
L'andà al bosch a l'aimaria
al sariss anmò nigott,
ol brus l'è ch'ho vist n'ombria
vegnitt dree dal pass da sott.
E pensà ch'a m'erat daa
par tre sir, o porco Giuda,
pontamento a mi in d'al praa
e t'a set peu mai vegnuda!
E mi là fina a nocc tarda
a specciatt! E mai la ven
E tripilla e scolta e guarda...
N'hoo mangiaa veh da 'l vilen!
Ogna ombria, ogna fracass
ta videva in su la riva...
Sì, l'è lee, sì l'è ol sò pass...
Ma nissun peu compariva.
Ol bell l'è che, bell e intes
da sposass, o accident,
gh'hoo mettuu almanch tri mees
a strappat on pontament.
Par tri mes: « Mi nò, mi nò,

l'è paccaa, a l'è nò bell,
a ta voeut fam perd ol coo... »
E peu dopo... Ma che pell!!
Par mi gh'eva i pediment,
ta curava mamm e zia,
e peu ti me fuss nient
ta n'andavat con l'ombria!...
Ah ma quand al ciar da luna
ho viduu vegnit adree
quell'ombria, ho sentii vuna
da qui bott ch'a coppa in pee.
A me andaa ol sangu al cò
e, decis da fav la pell,
ho strappaa sù on legn da fò,
ho tra on salt come on torell...
Ma al vidè là quell'ombria
lunga, grossa e viva, viva,
sont sentuu a mancà via,
sont borlaa giò de la riva.
E l'è stada ona fortuna
ch'a la sia andada inscì.
Ringraziand da coeur la luna,
mo ta disi: S'cioppa lì!

ON BUFFE'

Elench

L'altra sera, invidaa a on riceviment
cont orchestrina e ball e sporgiment
hoo nanca moss on pass in tutt la sera
per fagh onor a on gran buffè che gh'era.
Anzi, voeui daven chì la messa in scena
perchè me paar ch'en vara ben la pena.
In d'on salon vesin a quell de ball
gh'era ona bianca tavola imbandida
d'ogni grazia di Dio, inscì squisida
in piatt e alzad d'argent e de cristall
che sberlusend in mezz al ciar e ai fior
la invidava anca on sant a fagh onor.

Gh'era on pastizz de fidegh grass de occa
tiraa spumos 'me fiocca.
Gh'era on patè faa in crosta e cott al forno
con geladinna intorno.
Duu bei fasan montaa 'me fussen viv,
pien de trifol e oliv.
Di quai cott in madera e sugh, e pien
col mei de tutt i ben.
On marbrè in terrina de becaccia,
vun d'aneda de caccia.
On nid de ortolan spolpaa e sgonfiaa
de fidegh trifolaa.

Di schumm e di delizi de giambon,
in forma de bombon.
Aspicch in belvedè tutt ben ornaa,
con dent tutt i bontaa.
Di stomegh de pollin negaa in vin bianch,
con d'i crestinn de fianch.
On piatt de lengua rossa e galantinna,
velaa de geladinna.
Di olivett glassaa al madera fort,
che faven gola a on mort.
On gran piatt de rosbiff de manz grison,
tajaa come el giambon.
Di pollaster novei bencott a rost,
doraa sul girarost.
On aragosta fada a medajon,
drizzada sora on tron.
'Na trutta a less in mezz a oliv e gamber
bei gross, pescaa in del Lamber,
e intorno oeuv ripien e fong a fesa
con salza majonnesa.
On insalata russa ben guarnida
de robba savorida.
On piatt de gamberitt cott al savor
de cognach e erb d'odor.
E peu d'i cabarè de sfoiadinn,
panitt, crostitt, tartinn,
guarnii ben, spalmaa sù in cent maner
con cremm e con butter,
de senape e d'inciod insavorii,
ben pien, ben imbottii
de bonn robb petittos e delicaa,
cavial, salmon salaa,

ross d'oeuv, polpitt, purè de polleria,
mascarpon e via, via.

Peu, insemma a tutt "sti robb guzzappetitt,
gh'eren dolz e dolzitt.
On piatt d'aranz a fett in siroppin
de mel e maraschin.
On piatt de ananas a fett, consciaa
al kirsc e inzuccheraa.
Di mezz banan ben distenduu su on piatt,
in salza al ciccolatt.
'Na cristallera in giazz de frutta a fett,
che in pù del bell aspett,
la negava in sciampagn e liquor fin
dolzii 'me on giuleppin.
Di tazz de sabajon e di gelaa
gustos e profumaa.
E tort armandolaa, tort al pistacch,
farsii, inzuppii al cognacch.
E, al post d'onor, el pader d'i bombon,
on tremendo panatton.
Infin chi e là in parada tanti bei
alzad d'argent, cestei
pien d'ogni ben di Dio de la stagion,
frutt tanto bei che bon.
Peu invidaven, tra la piena
de la scicca messa in scena,
tutt in fior e piatt e alzad
de biscott e de sfoiad
al formacc e insenapaa
e crostitt e past salaa.
E invidaven cabarè

de candii e maron glassè,
de past froll e lengh de gatt,
de croccant al ciccolatt
de plumchech e african,
diavolott e de fondan.
Su d'on tavol peu vesin
gh'era in fila tutt i vin
e i liquori e i rosoli
che andaven giò 'me on oli
tant che olter la posada,
per fà onor a la parada,
mi me sont sentii el dover
de dovrà anca el biccer.

PER COMBINA' ON DISNARELL

Bisogna regolas segond stagion.
Bondà con robba fresca se l'è estaa,
d'inverno coi primizi pussee bon
e combinà i portad on poo variaa
ben curaa in di dettali e guarnizion.
Pess al butter, se peu gh'è on piatt glassaa,
pess buji, se peu ven ona frittura
e carne bianca se la gh'è peu scura.

Se se ghe dà vitel in bagna o a fett,
dagh dopo di fasan o di pernis,
o faraona o anca del filett
al forno o del rosbiff che'l sia bell gris.
Se ghe dà del cappon o on pollinett
al sped o pur brasaa? Pù no ghe dis
de dagh usei. Se ghe dà cald on salaa?
Per antipast ghe va on patè montaa.

Per piatt de mezz peu semper piatt liger
ma petittos. O ona minutina
o crocchè, o sfojad o on mist faa al butter
o on piatt variaa montaa in geladinna,
o anca di verdur che in cent maner
se pò tirai de fa scisciabocchina.
Ma sora tutt attent de no ripett
in di pitanz de quel che ghe se mett.

Se dev cercà de dà in conclusion
on piatt liger de gust e adree vun fort

d'on gust divers, divers de guarnizion.
Ma che cunta depù per dagh la sort
al disnà, quell l'è propi l'attenzion
e nissun, credi, me darà mai tort;
l'è la man semper giusta, semper fina
l'è la passion de quell che stà in cusina.
E podi ben cantal giò, senza tema
de ves esageraa, che on bon pranzett
ben servii e gustos, senza difett,
l'è degn de ves cantaa cont on poema.
L'è giusta peu per quest, che on coeugh el var
on avocatt, dottor, on bon artista
anca se incoeu el metten pù in la lista.
Però on coeugh, nò on sbrodòla. Parli ciar?

DUU OEUV IN CEREGHIN

Invidaa me trovava vott dì fà
a on bell pranzett in eà de donna Pia.
Serom vott e, tra i alter, gh'era là
come omm de famiglia e de legria
on cusin de la sciora, el car pittor
Cleriz, pen di popol e el scior dottor.

Gran sfogg de fior, tapèe, specc, berlinghitt,
parolinn, bei ridad e robba bonna
e, confessi, hoo mangiaa cont apetitt
mei di alter, fasend a la padrona
tutt i me compliment a ogni portada
vuna pussee de l'altra prelibada.

Ven che el pittor (e serom a la frutta)
el me fà: « 'L'sensa, sa? l'ha mangiaa assee?
Se mai gh'è on piatt de bona pasta sutta,
me par, già pronta. Vera Pia? » E lee:
« Ma per Bacco, no el faga compliment,
l'è in eà de amis! Ma duu se lu el se sent. »

Mi resti lì de stucch, come interdett,
ma pen respondi: « Donna Pia, la scherza...
Forse perchè son staa on poo indiscrett?
o la voreva che andas in terza? »

E, tra el sorpres el mezz mortificaa,
l'ho trada in rid coi alter invidaa.

Ma replica el pittor: « Forse, neh, Pia,
el preferis duu oeuv in cereghin... »
« Va ben. » Rispond la sciora; e la và via.
Resti muff quand, de lì a on momentin
me vedi a presentà, ma faa a dover,
nient de men che quattr'oeuv faa al butter.

Me senti offes e intant che se osa dì:
« Ma giò, ma giò, ghe stan! » salti sù in pè
e protesti: « Signora, questa chi
l'è nò creanza. Fam on scherz. Perchè?
Mi i rispetti tutti, ma, per Dio,
gh'ho diritt al rispetto loro anch'io! »

E lì foo per andamen via. « Ma nò,
el fà el pittor, ma i mangiom anca nun! »
Difatti in quella vegnen denter dò
servett con sett piattei, vun per ciascun,
sett piattei cont i oeuv in cereghin...
De bell noeuv resti lì come on cretin...

Stem a sentì: no eren che d'i mezz
mognagh de qui al sciropp, poggiaa a dover
su on lett de lattemel faa bell cavezz
e cont ai bord a fa l'or del butter
de la cannella. Ma eren preparaa
inscì ben de ingannà anca quel ch'i ha faa.

Fatto stà che a la fin, dopo dò scus
che m'ha faa quel birbon de quel pittor,

e mi a la sciora, el fatt el s'è conclus
cont on bell para d'or de bon umor.
Mi rideva, ma quei... a pù non poss...
E quei car popol peu?... A s'cioppa goss.

VISION DE AMOR

L'è on dopo mezzdì tutt splendent,
par che in paas dorma tutta la cà.
Gran silenzi, chi a pena se sent
in sul fich on usel a cantà.
Cor tra i foeui de la glicina in fior
on arietta suttila che sora,
duu puvion lì vesin fan l'amor
sotta on ragg viv de sol che i e indora.
In l'ombria odorosa la Lidia
la ricama on lenzoeu e la rid
a l'amor di puvion e i e invidia
e la sogna anca lee d'on bell nid.
E la sogna anca lee d'on bell spoos
che la cerca... Sì, ecco, in a spass
in giardin e... lontan di curios,
ogni tant in lì fermi a basas.

I TORTEI A LA MILANESA

In d'ona cazziroeula, ma de ram
fa buj on liter d'acqua misuraa,
cont on stecch de vaniglia, on gram de saa,
butter duu etti, zuccher trenta gramm.

Pena la buj, tirala indree dal foeugh
mettegh sett etti e mezz giust de farina
ben sedazzada e de la pusse fina
e. cont on cugiaron ben fort de coeugh,

fà ona polenta lustra e senza fraa.
Mettela a foeugh anmò per minga men
d'on des minutt e fala coeus ben ben,
seguitand a impastala col cugiaa.

Quand l'è cotta, vojala in d'on baslott
a fiadà on tri minutt. peu dent on oeuv
e impastal, dent on alter de bell noeuv
e impastal, dent on alter e dagh sott,

remenà. messedà a pu non poss
fina che ghe n'è dent desdott giust, giust.
Pù la sarà sbattuda e ben de gust
pù i tortei sortiran e bon e gross.

La pasta inscì l'è pronta. Per fai coeus
ghe voeur padella larga e oli fin
e de mettei giò a oli tevedin
per fai sgonfià, per fai fiorì 'me i roeus.

Fai dent cont el cugiaa. lassai levà
adasi rimovendci dent per dent

e quand peu in bei sgonfi, bei s'cioppent,
sforzà el fornell e svelt fai indorà.
S'in peu per dodes, 'me 'sta dose chi,
conven ciappan on para de padell:
vuna calda per fai levà bell, bell,
l'altra bujenta per fai colorì.
La pasta peu, per ves al pont, sicura,
l'ha de ves ben ben liscia e tenerella
e menada on poo prim de andà in padella,
giontandegh anmò on oeuv se l'è on poo dura.
Sortiran bei e bon fasend inscì.
Portai cald, ma ben cald, inzipriaa
cont el zuccher, al vell ben vanigliaa
e... fen pur ona pell anca per mi!...

I KRAPFEN

Mett su la spianadora quattercent
gramm de farina ben sugada al cald,
dervì el mucc a fontana, mettegh dent
on etto de butter bell moll, el giald
de ses oeuv, 'na raspada de limon
saa poca, zucchcr on bell cugiaron.
Stemperà vinticinq gramm de levaa
de bira in d'on biccer de latt caldin,
ma a pena a pena e, quand l'è stemperaa,
vojal dent anca lu in del montonin.
Dent on alter biccer de latt o cremma
teveda e messedà tuscoss insemma.

Impastaa tutt, fan sù on bell balon,
mettel in d'ona biella infarinada,
quattal sù e lassal in d'on canton
puttost al cald che'l faga la levada.
Quand l'è el doppi del volum, tornà
a tral in pasta e peu a fal levà.

Levaa la pasta a circa on terz, 'me l'è
slargala giò in su l'assa infarinada
e, col cercett de tajà past, se'l gh'è,
se nò cont on biccer, fà ona filada
de medai gross duu ghei o lì adree
e grand poch pù de on scud del temp indree.

Mettegh in mezz on oeuc de marmelada
o ona marenna dolza. Col pennel

pocciaa in del latt dagh ona pennelada.
quattai sù cont on alter rotondel
é mettei su on mantin infarinaa
in sit anmò al caldin, fin ch'in levaa.
Saran levaa al giust dopo mezz'ora.
Coeusi in padella granda cont almen
tri dida d'oli dent. Voltai sottsora
per dagh color de tutt i part, ma ben.
Tolt foeura sugai sù e peu sbroffai
de zuccher fin e, intant ch'in cald, mangiai.

LA « CHARLOTT » A LA MILANESA

Prim mestee l'è pelà e fa a fesinn
on bel chilo de pomella,
e toeugh focura el sgausc cont i giandinn
peu fai coeus in padella
con tri bci pugn de zuccher, 'na scorzetta
de limon e on mezz biccer
de vin bianch, di candii e dell'ughetta.
Peu se impasta del butter
in su on piatt, minga men d'on trenta gramm,
con mezz pugn de zuccher fin;
vonc con quest on bell stamp de quei de ram
de qui faa a cazzirolin
e fagh dent 'na camisa in gir e sotta.
Tajà giò a listerell
largh duu dit, fett d'on pan faa a pagnotta
o quadraa, gross mezz ghell
e fodrà strenc el stamp imbutteraa.
Tiraa succ i pomm, mett dent
on cinq cugiaa de rum, fai messedà,
metti in stamp ma pien, calchent.
Giò el stamp in forno a lastra ben fogada
a coeus con sù on cappell
per fagh fà la soa crosta croccantada
de pan al caramel.
Voial sora on piatt cald, inzuccheral
e peu, 'me fan i coeugh,

in l'att de dall in tavola mojal
de rum e dagh el foeugh.
Per toeul peu foeura intregh scaldal de sott
se stamp e pan fan presa.
E quest l'è quell che ciamen la sciarlott
fada a la milanesa.

LA « CHARLOTT » A LA NAPOLITANA

Con tri etti de farina vero fior,
duu ross d'oeuv e on panin
de duu etti de butter, ma del miglior,
on'etto e mezz de zuccher fin,
fà ona frolla e peu con la cannella
slargala giò precisa
e intrega per fodrà on stamp a gamella
fasend dent ona camisa.
Se invece el stamp l'è sagomaa o a fior,
cont i dit, ma adasin,
prem la pasta in d'i canton e fa el spessor
tutt istess, senza on creppin.
Sgonfià el stamp con pomella preparada
come hoo dit per quell de sora.
Quattal sù con la pasta ch'è vanzada.
Fal coeus quand che l'è ora,
ma ben, ma ben e sotta e in di fianch
in del forno ben fogaa,
portal bell cald e tiraa tutt bell bianch
con del bon zuccher velaa.

LA CREM CARAMELL

Tostà a la caramella tri cugiaa
de zuccher ma bell ross come el zaffran
e vojal in del stamp che và dopraa;
sbatt quatter oeuv bei gross, cinq s'in mezzan,
con cent vint gramm de zuccher e peu dent
mezz liter giust insemm de latt bujent,
buji con dent cannella o on mezz baston
de vaniglia o scorzetta de limon.
Sbatt sù, passà el compost cont el colin.
vojal in de la forma e, a bagnmaria,
fal coeus intant che el latt lè anmò caldin
con sotta al stamp on serc, o on piattin
per fà ch'el fond del stamp el tocca nò
la cazziroeula che fa bagnmaria.
El dev coeus pian, sul buj, ma el dev buj nò.
Mangial bell frecc tant lisc che coi biscott
o lattemel o frutt dolzii ben cott.

EL BODIN DE SEMOLINA

In on mezz liter giust de latt bujent
voiagh cent trenta gramm pesaa de zuccher
mezz etto de butter con poca saa,
gust de limon e infin peu fagh pioeuv denter,
menand cont el cugiaa,
on centcinquanta gramm de semolina
Fà su ona polentina
e fala coeus per tant 'me on des minutt.
Vojala in d'on baslott ma faa a conchetta,
giontagh on etto de candii de frutt
e mett insemma on bon pizzigh d'ughetta.
Peu a vun a vun, ma menand sù ben, ben.
dent cinq ross d'oeuv e sbatt fin che la ven
ben liscia. Infin, quand che l'è ora
giontagh i sò ciar d'oeuv, ma beu montaa
in fiocca. Per el rest fà come sora
s'è ditt per el bodin de la regina.
Se pò fal coeus però anca in terrina
de porcellana o in recipient stagnaa,
ma semper in del forno e a bagnmaria,
mettendegh ona carta soravia
a crosta a pena fada. Dal in tavola
in la terrina inzipriaa de zuccher
cont 'na salzera insem
piena de bona crem

IN MILAN

Dagh del pioeuc a on omm col coeur in man,
  dagh del scior a on pover come mi,
  dagh del turch, de l'ebrei a on bon cristian,
  ciamà pinin on pirla longh tri dì,
e cittadin di fior de paisan,
  tucc el sentom de spess, no gh'è de dì,
  ma ciamà on milanes, chi a Milan,
  forestee, l'è ben grossa. Stee a sentì:
Cercand el Peder che l'ha cambiaa cà
  e l'è andaa in d'on cason grand 'me on paes,
  gh'hoo domandaa al porter dove che'l stà.
Spiega e rispiega e lu: « Ah lu foresto,
  lu forastiero, chillo melanes,
  el me respond: in fonno, a piano sesto! »
                M'avii intes?
Eren tucc ter brusaa in quel cason,
                de milanes
ghe stava domà el Peder per campion.

EL BODIN A LA REGINA

Fà buj mezz liter ma abondant de latt
peu mettegh cent cinquanta gramm de zuccher
Fa coeus in acqua trii limon com'in
intregh e fai passà al sedazz de crin.
Mes'cià, impastà su on piatt
on etto de butter fresch de cantina,
ch'el sia nò moll, on etto de farina
de ris, vint gramm de quella de forment,
per fann on bel paston
e mettel in del latt ma ben bujent.
Menand fà su ona bella polentina,
salala on poo, giontagh dent i limon
passaa al sedazz e, semper menand su,
fala coeus per on des minutt e pu.
Tirala indree e, quand l'è tevedina,
giò cinq ross d'oeuv tiraa
dent vun a vun e ben ben impastaa.
Mezz'ora prima de andà in tavola
giontagh on oeuv intregh e lavorala.
Montà bei dur i cinq ciar d'oeuv in nev,
menaghei dent cont el cugiaa nò grev
ma pian, pianin, cavezz,
de fai minga dà giò e infin vojala
in d'on stamp cont el so canon in mezz
vongiuu cont el butter
e peu passaa al zuccher a dover

ma ben ben d'ogni part.
Daa ch'el bodin standes a coeus el cress,
el stamp el dev mai ves
pussee pien d'on tri quart.
Fal coeus a bagnmaria e ben quattaa
per on'oretta in forno o sul carbon,
servil con sù de sora o compagnaa
d'ona cremm delicada o sabajon.

EL BODIN DE LA SERVA

Tajà a quadrett di avanz de panatton,
biscott o torta, quell che gh'è l'è bon.
Mettegh insem di frutt candii tajaa
e su sbroffagh alchermes o cognac,
infin impienì a mezz on stamp ontaa
e rasal cont un compost faa inscì
e su 'sta dose chi:
Ciappà quattr'oeuv che sien bei gross, scernij
e sbattei ben con cent vint gramm de zuccher.
tiragh insemma, cont el sbatt e sbatt,
mezz liter giust de latt,
ma bell scottent, buji
con cannella e con scorza de limon.
Impienì poeu el stamp. Mojaa che'l sia
tutt el biscott, fal coeus a bagnmaria
in forno o sul carbon
in d'ona cazziroeula ben saraa
e con sora on coverc e a foengh sbassaa,
perchè el dev minga buj ma coeus pianin.
Servil già riposaa, ma bell caldin
con sora ona glassada
de ciccolatt o pur de marmellada.
Se peu se voress dagh pussee figura,
fodrà el stamp sia de fianch, come de sott,
con pan de Spagna, osvego o pur biscott
o pan de quell quadraa fettaa in misura.

I PERSEGH FARSII

Smezzà des persegh lass e toeugh la gianda
e on poo de polpa. Mettei giò vesin
in piatt de ram o in tortera granda.
Tajà giò, ben ben fin
la poca polpa tolta e i persegh rott
e peu tridagh insemma sett o vott
amarett con adree ona raspadina
de limon. Dopo, mettela in tazzina,
tiragh dent duu ross d'oeuv, on bell fettin
de butter, quai cugiaa de zuccher fin
e impienì i persegh cont on cugiarin.
Romp su i so giand e peu pelai, smezzai
e metten 'na metaa sora ogni persegh.
Vojà sul fond del piatt on poo de vin,
bianch, quell s'intend, e spolverai
sù ben bondant, ma ben bondant de zuccher.
Infin fai cocus in forno moderaa,
che sien ben cott, ben d'or e giuleppaa.
Anca i mognagh insci risulten bon
cont on bell fambros sora in mezz del pien,
daa che in tutt e dun frutt de la stagion
e, oltra che ves bon, stan tanto ben.

LA CREM A LA BAVARESA

Romp su e mett in la cazziroletta
ses ross d'oeuv e duu etti zuccher fin,
de butter crud e fresch on bocconin
e de vaniglia mezza ona bacchetta.
Col cazzulett de legn mescià e sbatt
e giontagh denter duu quintit de latt.

Pen fala cocus tegnend semper rugaa,
mai bandonala e, quand l'è quasi cotta,
de nascondon, sì, senza dì nagotta,
denter cinq foeui de colla ben lavaa
e nò depù che men che la ven dura
mei l'è. E chi attent a la cottura.

Attent che, se la buj l'è bell e andada.
addio cremm! ma, appena che la panna
el cugiaa, via del foeugh che la và in grana.
Quand l'è freggia, però minga gelada,
sbattela in pressa e, quand la tend al gel,
mes'ciagh insemm ben ben del lattemel.

On tri etti, ma dur, ben ben montaa,
de colp mettela in forma o, quant men.
spartila in di tazzin del thè bei pien.
Poggiala in giazziroeu o in sit giazzaa
d'inverno, chè l'è questa la stagion
la mei de fà 'sta cremma de spumon.

Se po' fala pen anca al ciccolatt,
o pur mista, giontandegh a on quart

de cremm el ciccolatt faa fond a part.
O al caffè, buiend prima in del latt
on cugiaa de caffè in grana rotta
e lassaa in la cremm fin che l'è cotta.

EL SPUMON DE PANERA

Pelà, tostà in del forno ben doraa
cent vint gramm de armandol e tridai
ma ben fin. Fà a quadrett suttil e inguai
cent vint gramm de candii ben siroppaa.
raspà cont el cortell on tocchelin
o duu de ciccolatt, ma de quell scur
e in cinq cent gramm de lattemel bell dur
con dent on etto e mezz de zuccher fin,
mes'cià tuscoss girand dent in rotond
Vojal peu in d'on bel stamp per i gelaa
quadraa, a duu coverc, ben preparaa,
cont ona carta bianca giò sul fond.
Peu, rasaa el stamp, ma ch'el sia propi pien,
quattal de ciccolatt grattaa, fodral
cont altra carta bianca e sigillal
con butter moll tutt'all'ingir, ben, ben
de manera che tra carta e butter
no ghe poda passà l'acqua col saa,
se no, addio! l'è bell e ruinaa.
Mettel peu giò in del giazz pestaa a dover
con la sal a indurì in d'on mastellett
lassandel dent per circa tre orett.

EL LATTEMEL CON LA FRUTTA

Fa coeus ben cott con zuccher e in ristrett
des per martin tajaa in del mezz, bei nett
de somenz, con vint brugn secch de Provenza.
Trà insemma in d'on ramin tolt in cardenza
ses bei cugiaa de zuccher,
tri de cacao, mezz on cugiarin
de farina de fecola, on ciccin
de cannella masnada fina in polver
e infin ona fettina de butter.
Messedà ben, mett denter on biccer
ma mezzan d'acqua, peu metted a foeugh
e fin ch'el buj rugaĭ, ma ben, de coeugh.
Peu lassà coeus adasi, on quart d'oretta
de vegnì ona salzetta
bella, spessa, lustra e netta.
Quand tutt l'è al gel e frutta e ciccolatt,
fà ona bella corona su on gran piatt
cont i frut cott e fagh 'na pigna in mezz
de lattemel tiraa sù bell cavezz.
Lattemel già indolzii e vanigliaa
con denter quatter frut candii, tajaa.
Salzà ben per e brugn col ciccolatt
e presentà con grazia 'sto bon piatt.

QUADRETT

Dolza, dolza cor l'arietta
  mormorand in tra i castan:
  lu e lee in su l'erbetta,
  pian, pianin sul praa van, van.
  Lu quiet e lee quieta,
  vun a l'alter dand la man,
  giò el brasc a penzolon,
  uso on pendol fan din, don.
Oh che bell inscì l'amor!
  Brasc a scocca, innanz, indree,
  pass liger che sfiora i fior,
  lu che 'l rid e lee anca lee...
  Dodes ˆocch denanz de lor
  ghe fan strada, ven dedree
  vott pollaster, vott pollin,
  ona cavra e on porscelin.
Canta on merlo in del boschett.
  A la bella melodia,
  canten occh, pollin, gallett
  e fan su ona fantasia
con la cavra e col porchett
  'torno, 'torno ai duu legria
  che ridend, dondant la testa,
  vosen: Oh che bella festa!

EL PURE' DE CASTEGN

Fà cocus on chilo de castegn pelaa,
ben succ e, quand in cott, ben cott, toeui giò
e fai passà al sedazz. Metti ancamò
in cazziroeoula e denter on cugiaa
de ciccolatt, cent gramm de zuccher fin,
peu vaniglia, ona nos de bon butter,
on poo de rum, de latt on mezz biccer
e al cald lavorai col mestolin.
Faa 'sto purè, condii, ben lavoraa,
lassal lì a sfreggià. Peu, de bell noeuv,
passal anmò al sedazz e, come el pioeuv
bell e sortii, ligger e nò schisciaa,
fà ona corona in gir a on piatt, o pur
fà piena ben colmada ona bordura
che, vojada sù on piatt peu de misura
la se impienis de lattemel bel dur
giamò ben preparaa
dolzii e vanigliaa.

EL SALAM COL SABAJON

Sbatt quattr'oeuv in d'on tazzin
cont on biecer mezzan d'alchermes,
on etto e mezz de zucchèr fin,
ona mezza donzenna de amarett
tridaa e insemma di bei frutt candii
tajaa a tocchei e ughett.
In 'sti oeuv ben battun e ben dolzii
dent di biscott, on duu o anca trii
etti e tajaa a quadrett
ma messedandei ben, con l'attenzion
de no schisciai, de no fa su on paston.
Peu mett tuscoss in d'on mantin bagnaa,
ma prima ben bujii in de l'acqua a fà
che'l perda el gust cattiv che'l pò lassà,
fal sù ben impariaa
'me on salam e ligaa
ai coo e in mezz a dagh la giusta sagoma.
Peu fal coeus ben quattaa
in l'acqua già bujenta on des minutt.
Tiral foeura e, bell sutt,
tolt dal mantin e mis sora on bell piatt
servil con ciccolatt
tiraa in salza o sabajon
faa col marsala, ma liger e bon.

LA TORTA DE SAN GIUSEPP

« Gina, Gina, l'è el mè dì.
Fà dò tort perchè sta sera
in chi a fam la bella cera
forse in des a stala lì.
Và, prepara su di piatt
'sti dos chi e l'occorrent
per montai. Mett tutt arent
fin che vegni mi a jutat.
Dodes oeuv, poeu, bei divis,
etti cinq de zuccher fin,
tri farina, ma de ris,
vun de fccola, on panin
de tri etti de butter,
etti duu niscioeul seccaa
in del forno, peu, a dover,
già pelaa e infin tridaa.

Te see pronta? In poeu bei pien
fresch i oeuv? Te i ee sperlaa?
Te ontaa i torter ben, ben
con butter già deslenguaa?
Dagh 'na bella infarinada,
mett in stua a fà scaldà
i fariun in messedada,
sù el buttòer a deslenguà,
Te nettaa la bastardella?

Giò i tò oeuv, giò el zuccher fin
e dagh dent 'na sbattudella,
giò vaniglia e saa on presin.
Mettel sù a bagnmaria.
Sù, dai, sbatt cont el foett
semper con bell'armonia
cadenzada e mai desmett.
Gina, sbatt e stagh ai cost,
vaa che'l bagn el buja nò;
quand gh'è teved el compost
smorza el foeugh e tirel giò.
'Se te fee, per la malora?
Te me'l rughet 'me on risott?
Sbattel senza fora, fora,
girand dent dal sora al sott.
Brava! Inscì che vem benon.
Vaa che bell? No el se destacca
dal foett, sto sabajon!
L'è ciar, sgonfi... Te see stracca?
Oh, te'l credi, ma ghe semm.
L'è già pront. Nò, sbattel pù.
Giò, sedazzegh dent insemm
la farina e rughel sù.
Rughel sù, ma con manera.
Adess sì t'ee de rugal,
ma pianin, con man ligera
de nò rompel nè schiscial.
Chi i niscieul tridaa ben fin,
dent anch lor e chi el butter
deslenguaa, dent a ciccin.
Ecco, faa. Và a toeu i tortèr.
Sì, impienissei per tri quart.

Coeusi in forno a mezz calor
e prepara intanta i cart
de mett sù quand gh'han color.
E con quest, stagh ben adree,
curei ben, ma tocchei pocch
sortiran dò tort assee
per desdott o vint bonn bocch.
Ma in sta sera anca s'in chi
domà in des, no en vanzaran
de sicur che on poo per tì,
e per mi de god doman.

LA TORTA DE LA DAMA

In eazziroeula fada a pariolin
mett ses ross d'oeuv, on cent vint gramm de zuccher
el sugh de mezz limon, on bell presin
de saa, vaniglia senza eeonomia.
Fà intevedì el eompost a bagnmaria,
sbattel ben eont el foett,
sbattel senza desmett,
infin ehe l'è bell spess e bell sgonfiaa.
Mettegh dent, sedazzaa
de sora, eent quaranta gramm de fecola
mes'ciand per duu minutt pianin, in tond,
cont el cugiaa dal sora fina in fond,
ma stand attent de no sehiseià el compost.
Montà a la fiocea i ciar, ben ben, montai
bei dur e peu, quand in a post,
eon man ligera e senza strappazzai,
tirai con tutt el rest dent anca lor.
Peu vojal in tortera imbutterada,
ben ben infarinada
e fal coeus giust a forno dolz, ma attent
che mai abbia de andà peu indree el calor.
Per quest no dervì el forno se no occor.
Infin peu l'è prudent
quattà la torta a mezz de la cottura
cont ona carta, a fà

che la diventa minga troppa scura.
Cotta ben e finida la sarà
quand, a spongela sù cont on stecchett
quest el vegnarà focura succ e nett.

LA TORTA ARMANDOLADA

Con zuccher e farina de forment
butter e armandol dolz pelaa, tridaa,
ma bei fiuu, finn, in pari quantitaa,
duu ross d'oeuv cott, duu crud, su on tresent
gramm de semola e peu la scorzettina
de limon, fà ona pasta frolla fina.
Spianala grossa on ghell, anca de pù,
distendela in tortera imbutterada,
quattala d'on bell lett de marmellada
de fambros o magioster e fagh sù
'na griglia con la pasta ch'è vanzaa
e ontala de armandol già tajaa.
A forno cald, ma cald giust de misura,
dagh tant 'me on ora bona de cottura.

* * *

Se nò fà questa chi con dent la cremma:
On tresent gramm farina de forment,
on cent cinquanta zuccher, on dusent
butter, duu ross, on quai savor. Trà insemma
el tutt e in tortera con faa intorno
on bord de pasta, dent a coeus in forno.
A part trà insemma in d'on cazzirolin
centvint gramm de farina, gramm vottanta
de butter, 'na brancada, ma abbondanta
de armandol dolz, pelaa, tajaa bei fin,
on bon cent gramm de zuccher, on ovon

bell gross, tri ross, vaniglia o pur limon.
Cont on cazuu de legn mes'cià sù ben,
tiregh dent cinqcent gramm de latt già cott
con di armandol amar, schisciaa (on vott)
e fala coeus menand sù dent in pien.
A pena in corp, indree e dent in quella
mezz etto butter cott color cannella.
e on ross d'oeuv. Levà da la tortera
la torta cotta quand l'è on poo sfregiada
e peu su la tortera rivoltada
poggiala e impjla su, ma con manera,
de cremma armandolada, el tutt cavezz
con su d'i armandol dolz tajaa in mezz.
Sbiancala ben de zuccher, quell velaa
e dent in forno fort per on quart d'ora.
Tolta dal forno poeu, piazzala sora
on foeui de carta a pizz, ben preparaa.
E chi, s'in anca in des e ingord, ghe n'è!
Ma l'è mej bevegh dree on bon caffè.

LA TORTA SABBIOSA

Se fà smolà duu etti de butter
con denter la vaniglia e on ciccinin
de saa, duu etti giust de zuccher fin,
on oeuv bell gross intregh e on mezz biccer,
mezzanell, de farina de forment.
Cont el foett e stand in sit al frecc,
montal e a vun a vun poeu mettegh dent
on cinq ross d'ocuv, ma, attenti, minga vecc.
A ogni oeuv se dà, se sbatt, se mena,
e via vun l'alter, sbatt e stagh ai cost,
fina che s'è tiraa sgonfi el compost
al pont de fà la biella quasi piena.
De soravia ghe se sedazza allora
duu etti scars de fecola, sugada
in stua e peu sfregida e, sott e sora,
girand adasi, fala dent mes'ciada.
Messedada che l'è insemma ben,
la se voia in d'on stamp faa a bonnett
de quei quadraa o longh, ma lisc e nett
e ont e infarinaa, però faa pien
pena a tri quart del cress che l'ha de fà.
La se cocus in d'on ora a forno lent
con sù ona carta e senza seguità
a guardala e squattala inutilment.

I FRITTEL DE POM

Se sbatt, ma ben al largh dent in tazzina
on bell biccer de latt, on trii cugiaa
de oli e duu de zuccher, scorzettina
de limon e duu oeuv e on poo de saa.
Ben sbattuu, ghe se mena dent insemma
tant 'me quasi on tri etti de farina,
(e latt se occor), de fà ona pasta a cremma
cruda, ma ben ligada e on poo spessina
assee de stà taccada e de bon pes
ai pomm. Peu pelà i pomm, tajai a fett
bei gross per el travers e, con l'arnes,
fagh dent on bus in mezz a ciambellett,
puciai in de la pasta bei cavezz,
fai dorà dent in l'oli ben bujent,
cercand de fagh restà el bus in mezz,
inzuccherai bei cald, mangiai scottent.
Vorend peu fà on quiecos pussee perfett,
mett giò i fettin de pomm on poo in fusion
in d'on ciccin de rum per on dò orett.
Riusiran del sicur pussee anmò bon.
Infin, se se voeur fai ma in pressa, in pressa,
e veghei però bon l'istess e bei,
preparà la soa pasta on ciccin spessa
e mettegh dent i pomm tajaa a tocchei.
Mettei in l'oli cald cont el cugiaa,
fai nò tropp gross e tirai ben doraa.

EL MALAA

Client e Dottor.

« Scior Dottor, mi stoo mal, cossa el sarà? »
« Vedem on po se'l gh'ha. Come el se sent? »
« Me senti mal, me passa pù el mangià. »
« E l'è on pezz che lu el gh'ha sto inconvenient? »
« L'è inscì bella che stenti, cara lu,
ma adess mi en podi propi pù. »
« Se ved, se ved, el gh'ha quiecos al venter. »
« Me'l senti semper sgonfi, l'è on segn brutt? »
Che'l disa, el podaria guardagh denter? »
« Guardagh denter? Oh bell, prima de tutt
vedè la lengua. Bella. Che contrast!
Mangià el mangia? E quant? El sta ai past? »
« Ai past e mangi a pena el necessari.
Mattina, subit dopo el mè caffè,
barbajada con quatter ciolandari
de l'offelee, duu ocuv o quell che gh'è
con dò ciambell bei fresch o trè michett.
E peu fina a mezzdì digiun complett.
A mezzdì el me risott o pasta sutta,
on para de bistecch o cotelett
con verdura, el gruera, la mia frutta,
on poo de panatton ma poch, dò fett,
i mè trii michitt fresch in del caffè
e peu, via, stopp, fina al spontin di tre.
A sera istess. El noster minestron
con codegh e borlott in abbondanza,

(me le fà la mia sciora, propi bon,)
dò fettinn de salam segond l'usanza,
piatt de carne guarnii, squas semper quell
o rostin; o stuaa, o pallostrell.
Formacc pocch, frutta assee, on sabajonin
cont on quai barlafus de l'ofelee,
tri michit ma bei fresch, pocciaa in del vin,
caffè e basta. El ved? La mia miee:
Mangia, la dis, se t'e de vorem ben!...
Ma mi invece me sénti subit pien!... »
« E in quant al bev, e al vin, come se va? »
« Minga tropp. Men d'on fiasch in duu per past! »
« Bell, ho trovaa el so mal, bisogna fa
subit'n'operazion per toeugh el guast! »
« Eh? Se l'ha dit? De fa on operazion?
Ma, scior Dottor, el dis propi de bon? »
« Già, ghe voeur de fà on bus e bell profond. »
« On bus? Mi nò, mi nò, se'l dis mai sù?
El voeur fam dent on bus e bell profond?
E doe? Dent in del venter? Cara lù... »
« E già, ma minga lì, in del dedree,
sì perchè quell che gh'è l'è minga assee! »

LA FRITTURA DOLZA

Fà buj duu quint de latt con gramm cinquanta
de butter, cent de zuccher e bondanta
raspada de limon, se nò on tocchell
de vaniglia e, quand la buj, bell, bell,
tragh dent votanta gramm de semolina
Rugand, fagh dà ona bella cosudina
d'on vott o des minutt a fiamma bassa.
Peu toeula indree, mes'ciagh de l'uga passa
e del candii de cedro tajaa fin
e tri ross d'oeuv. Rimettela on ciccin
a foeugh e giò, vojala grossa on dida
de sora on piatt. Lisciala e peu, sfregida,
tajala a tocch precis. rotond, quadraa,
peu rostilla in butter ma abbondant
o pur in l'oli dagh l'or e el croccant.

Altra manera

In d'on cazzirolin mes'cià su ben
duu oeuv, duu ross, on etto de farina,
ottanta gramm de zuccher, 'na presina
de saa e de butter tri cugiaa pien.
Giontagh adasi cinq cent gramm de latt
buji insemma a cannella e dò scorzett
de limon; fà peu coeus, menand sù quiett
per cinq minutt e vojà giò su on piatt

ontaa de oli e spessa a pena on dida.
Frégia, tajala in quader e passala
a l'oeuv e al pan grattaa, infin peu fala
rostì in l'oli bujent ben colorida.

I ANEI

Bei popol, chi gh'è di anei
tanti, tanti, e bon e bei
ma gh'è minga dent quell d'or
di vost sogn, del vost tesor...
Contenteves e mangei:
questi, in fond, in forsi mei.

Romp sù on tri bei oeuv fresch in tazzina,
giontagh dent tri cugiaa de oli fin,
tri de zuccher, 'na presina
de saal fina e on ciccin
de scorza de limon, ma ben tridada
e mai el bianch chè, quand el gh'è, le guasta;
sbatt e fà ona messedada.
Peu in su l'assa de la pasta
mett giò on muccet e fà ona fontanella
de farina, ma fior, de fà bonbon,
vojagh dent la sbattudella
del tazzin e fà el paston,
tirand dent la farina a poch a poch,
per fà foeura ona pasta on poo duretta,
come quella de fà i gnocch.
Dopo squas 'na mezz'oretta
trala tutta a tocchei. peu a canei
gross come on lapis, tajai, girai sù,
dagh la forma de anei
grand on scud o poch de pù.

Fai peu coeus in de l'oli, bei doraa
e sbroffai cald de zuccher con vaniglia.
Quist, tant cald come sfreggiaa,
fan contenta la famiglia.

I CIACCER

Cont on mezz chilo de farina
fà on bell mucceett su l'ass
cont in mezz ona bella fontanina
e dent cent gramm de zuccher,
magari de quell grass,
mezz'etto de butter,
trenta gramm d'oli, mezz biccer
de latt, on oeuv, on ciar, la saa,
ona raspada de limon,
fà on impast ben lavora
e lassal lì quattaa
vint minutt in d'on canton.

A temp con la cannella
fa ona sfoeuja ma grossella
pussee che i tajadei.
Fala a list con la rodella
groppij sù on poo larghett,
se no, fà di quadratei,
piegaj, fa sù i galett
e friggi in l'oli in d'ona gran padella.
Sbroffai bei cald de zuccher vanigliaa
e cald mangiai. Ma in bonn anca sfregiaa.

Altra ricetta ma pussee de scior:
Mezz chilo de farina vero fior,
on cicc de saa, duu etti de butter,
on cinq ross d'oeuv, on quart de on biccer

de maraschin o d'alter bon liquor,
on etto e mezz de zuccher, on savor
de scorza de aranz o de limon,
bagnà de latt, asee de fà on paston
giust de podè tiral tutt bell egual
in foeui, el rest 'me i alter, tal e qual.

I OSS DE MORD

De mord, minga de mort, e inscì van faa,
'sti oss che ciamen anca i straccadent:
Quatter etti de armandol dolz, pelaa,
duu etti e mezz farina de forment,

tri etti, ma abbondant de zuccher grass
duu ciar d'oeuv scars, on mezz sugh de limon
vott stacchett de garofol tridaa in l'ass
e tra insemma tuscoss in d'on paston.

On paston che el dev ves puttost durett.
Lassal a riposà on bon quart d'ora,
dopo, el se taja giò ben. ben a fett
e rimpasta voltandel sott e sora.

In sul tavol, bell lisc e infarinaa,
distendel giò, fal gross come on didin
e col cortell tajal ben impariaa
a baston pocch pù long d'on biscottin.

Peu su ona placca in ram o de lamera
voncia d'oli, ma poch, a pena on grizz,
se cavezzen giò tucc ben in manera
de ves duu dit lontan e semper drizz.

Adasi adasi coeusi dopo in forno
fin ch'han ciappaa el color biond de l'or vecc
e che sfiorissen foeura tutt intorno.
Tirai giò da la lastra quasi frecc.

Per conservassei fresch, croccant e secch
sarai denter in scattola o in vaas,
Duren d'i mes se resten succ 'me stecch;
saggiee de quisti chi! Sii persuas?

I BISCOTTITT DE LA NONNA LIA

Tiraa bel moll on etto de butter
in d'on tazzin, sbattendel sù a dover,
el se monta giontandegh a ciccin
on duu etti de zuccher de quell fin,
on oeuv, on ross, el sugh d'on bell limon
e anca el gust. Tiraa come on spumon,
ghe se messeda insemma, senza sbatt,
tant come on cinq bei cugiaa pien de latt.
A part, in d'on mezz chilo de farina,
ghe se incorpora dent la polverina
che fà levà, ma apena on cugiarin.
Vojaa peu in la farina el sò tazzin
del compost, se fà sù, ma de premura
ona pasta nè molla nè tropp dura
e la se tira cont el mattarell
in d'on foeui ch'el sia gross come on mezz ghell.
El se taja peu foeura a biscottin
cont el cortell o con di bei stampin
a stella, a coeur, a oeuv, a mandorlett
e peu se coeus a forno bass, quiet, quiet.

I MEDAJON DE LA SCIORA BETTINA

Tri etti de farina gialda, fina
(giust quella per bombon), vun de farina
fior de forment e vun de fecola,
tri etti de butter e duu de zuccher
puttost bondant, peu duu de armandol
scottaa, pelaa, tajaa ma ben, ben fin;
on ses ross d'oeuv, on biccerin
de rum e ona raspada de limon.
Fà sù l'impast e peu per dò orett
lassal possà quattaa e al freschin.
A temp spianal grossel e col sercett
de tajà past o cont on bicceron,
fà foeura i medajon,
se nò fà sù l'impast tutt a cannei
per fan focura di anei.
Poggiai lontan duu dida
vun a vun su la lastra, pennelai
de ciara d'oeuv sbattuda, spolverai
ben ben de zuccher fin e mettei dent
in forno cald, però no tropp foghent.
Vorend, se mett in mezz ai medajon
on oeucc de marmellada, ma pocch, pocch,
de fambros o albicocch
prima de coeusei. Cott, doraa, in bon.

I AMBROSIAN

Duu etti e mezz farina, ma de semola,
altrettant de butter, on etto zuccher
on piccol cugiarin cannella in polver,
on cinq ross d'oeuv on etto o che de armandol
dolz, 'na quai vuna anca de amar,
scottaa, pelaa e peu tridaa giò fin
e in pù on profum de rum o maraschin
mei già se in quest s'è minga tropp avar.
Mes'cià tuscoss insemm, fà su on paston
al frecc, ben impastaa; fa d'i cordon,
tajai a tocch, fà sù di gropp ben faa
e tucc istess e mettei giò impariaa
sora ona lastra ontada. Pennclai
de oeuv sbattuu e coeusi a forno allegher.
Ma attenti peu che ciappen minga el negher.
Ben cott che in, bei luster, spolverai
de bon zuccher al vell, fina a sbiancai.

ON SUPPIN

Ii mai finii el disnà
  cont on suppin de pan?
  Provee, succedarà
  de fall anca doman.
Tostee di bei croston
  de pan e, secch che in,
  doraa al butter, ma bon,
  mettei in di fondinn.
Tojegh picoll e giand
  a duu piatt de marenn,
  mettegh trii pugn bei grand
  de zuccher, a sosenn.
Bel pien on bicceron
  de vin bianch ma dolzin,
  scorzetta de limon
  e coeuséi pian pianin.
Vojè 'sta marennada
  sul pan a fà ben piena
  la fondina e, sfregiada,
  gustela in fin de zena.

I « OVIS MOLLIS »

Fà ona pasta frolla grassa.
On quattr'etti de farina,
duu de zuecher, duu e ottanta
de butter; metti in sù l'assa,
grattagh sù ona scorzettina
de limon puttost bondanta
e peu dent in compagnia
ses oeuv dur, ma apena el giald
faa passà, quand in pù cald,
da on sedazz, de soravia.

Impastala a man ligera.
L'ha de vess poch lavorada
e lassada lì on quart d'ora.
Peu spianala con manera
grossa on ghell e ben lisciada
su ona bella spianadora
e fà focura di rondei,
fagh col cerc in mezz on bell
bus a uso di ciambell
de restà 'me tanti anei.

Su la lastra imbutterada
mettei giò on poo larghett
e a forno minga fort,
ben schivaa da la fiammada
fai coeus ses minutt o sett.
Han de ves tra el d'or e el smort.

Tolt dal forno spolverai
cont el zuccher vanigliaa
e fà come han semper faa:
invidà gent a mangiai.

I PASTIZZITT

Messcdà insemma on etto de farina
de forment con mezz'etto ciccolatt
in polver e cinq gramm de polverina
de lcvaa. E pcu dent d'ona tazzina
fa smolà e montà ben cont el sbatt
on etto dc butter con dent inscmma
zuccher cent gramm, on ciar e dun ross d'ocuv.
Quand pen l'è in schumma, lisc come ona crcmma,
col pnsse strenc di sedazzin fagh pioeuv
de sora la farina e cl ciccolatt.
Messcdà e giontagh des gramm de latt.
Mctt el compost in quindes bei stampin
a cassetta, a corona o a pessin
vontaa de butter cott e infarinaa
e mis vesin, vesin sora la placca
che va in forno peu coeusi a fiamma fiacca.
Toeui foeura di stampitt a pena cott
e cont el zuccher tirai ben quattaa
che nient ghe sia de biott.

Altra manera.

Butter settanta gramm. Montal con dent
on oeuv sbattuu, cent des de zuccher fin,
scorza d'aranz tridada on bell presin.
Quand l'è ben, ben montaa, tiral arent

cont cent gramm de farina de forment
mes'ciada con cinq gramm de levaa in polver
e sedazzada de dò volt su on piatt.
Infin on duu cugiaa o trii de latt.
Lavorala anmò on poo e in di formett
'me quei de sora coeusela a foeugh quiet.
Tègnì present che i stamp han nò de vess
tropp pien perchè la pasta a coeus la cress.

ALL'EDERA SUL DAVANZALE

Edera amica, tu che in questo vano
della finestra inquadri il chiaro azzurro
col tuo verde smeraldo, o tu, gentile,
che al passar d'ogni anno il folto cresci
e rinnovi la veste e più graziosa
t'aggrappi a queste mura, edera bella,
salve! Già son vent'anni e tu, tenace,
te ne stai qui costante e meco vivi
e dell'alito mio quasi ti nutri.
Chè ogni mane, al riaprir degli occhi,
te, salutando con affetto, guardo,
mentre la tua ghirlanda un poco s'apre,
quasi a porgermi il sole. Oh tu serena
che da vent'anni già m'arridi e, sola
al solitario testimonio, sai
ogni sommessa mia letizia ed ogni
vana illusione da quel dì che una
gentilissima man te qui recando,
nei giovanili miei anni più chiari,
ti posò sulla pietra al davanzale.
Ave, edera, tu ch'anco nel verno
gelido il verde ti conservi e gli occhi,
cara, m'allegri coi tuoi tralci intesti
sul silenzioso davanzal. Tu pure,
come me stesso, paga sei d'un nulla
e ti rassegni, tua vita traendo

da poca zolla e solo chiedi al cielo
un po' di luce ed una fresca goccia.
E tu pure desideri la quiete
ed ami i fiori più vivaci, tu.
cui severa donò veste natura.
Oh amorosa, forse tu soltanto
ancor m'arriderai per gli anni tardi,
festosa coi tuoi tralci, edera amica...
E chi per primo puoi tu dirmi, o cara,
dal davanzale sparirà?

I PASTINN AL FORMACC

Pesà e trà insemma on etto de farina,
on etto de formacc trid, vecc e grass,
on etto de butter e ona presina
de senape ma in polver, peu su l'ass
fà sù ona pasta, infin per 'na mezz'ora
lassala al fresch cont on mantin de sora.
Peu spianala e tajala a bastonitt.
Distendei su la lastra e pennelai
de ciara d'oeuv, fai soeus des minutitt
a forno fort, assee de ben sgonfiai.
Bei sgonfi, luster, el sarà on piesè
vedei, ma pussee anmò gustai col thè.

INDICE

Prefazione	Pag.	5
L'Autore a chi legge	»	9
Avvertenza	»	10
La Suppa Santè	»	11
La Suppa Strasciadela	»	12
La Suppa Parmantier	»	13
La Suppa de imbroj	»	14
La Suppa a la Regina	»	15
La Suppa de peoci	»	17
La lezion del maester	»	18
El Minestron	»	19
La Busecca	»	21
El Risott a la Milanesa	»	23
I Gnocchitt in broeud	»	25
El Risott cont i peoci	»	26
El Risott cont i gamber	»	27
El Risott de la fattora	»	29
Quadrett	»	31
I Gnocch a la Romana	»	32
I Lasagn pastizzaa	»	33
El Ragò per la pasta	»	34
La Polenta pastizzada	»	35
I Crochè de ris e de purè	»	37
I Ocuv al graten	»	39
Lu e lec	»	40
El Pess buji	»	41
El Pess al butter	»	43
I Agon in carpion	»	44
I Sardinn marinaa	»	45

I Olivett de pess . . . . . Pag. 47
I Rann in sguazzett . . . . . » 48
Per strada . . . . . » 49
I Trili . . . . . » 50
L'Inguilla . . . . . » 51
I Sfoli al vin bianch . . . . . » 53
El Pastizz del venerdì . . . . . » 55
La Suppa de pess . . . . . » 57
El pess in scartozz . . . . . » 59
On bon allog . . . . . » 60
I articiocch . . . . . » 61
I cardon a la cremma . . . . . » 63
I Pomm Anna . . . . . » 65
I Carotol in cremma . . . . . » 66
I Tomates al « graten » . . . . . » 67
La Salza de tomates cruda . . . . . » 68
I Zucchett cont el pien . . . . . » 69
I Fong . . . . . » 71
I Trifol a la fondua . . . . . » 73
El pien di raviocu . . . . . » 76
La Geladinna . . . . . » 77
La Majonnesa . . . . . » 79
L'Insalata a la russa . . . . . » 81
Canzon . . . . . » 83
La frittura crocchè . . . . . » 85
I olivett de la damina . . . . . » 87
El Pastizz de fidegh o patè . . . . . » 89
In de l'ost . . . . . » 92
I Messicani . . . . . » 93
El spezzadin de monton . . . . . » 95
El Vitell tonnè . . . . . » 97
I Aragost a l'Americana . . . . . » 99
Ol Pinela e i doo popol . . . . . » 101
I Usei . . . . . » 108
La Legora in salmì . . . . . » 111
El Pollin de Natal . . . . . » 113
El Pollaster a la cacciadora . . . . . » 115

El Stuaa . . . . . Pag. 117
La Cazzoeula . . . . . » 119
Duu moros . . . . . » 121
I Oss bus a la Milanesa . . . . . » 122
El Rost de coin . . . . . » 123
I Rostitt negaa . . . . . » 125
I Cotelett a la Milanesa . . . . . » 127
La Coteletta ai ferri . . . . . » 129
El Conili . . . . . » 131
La Coteletta a la lavandera . . . . . » 133
La Frittura de caprett . . . . . » 134
La Piccada de la zia . . . . . » 135
I Scalopp de fidegh . . . . . » 136
El Less . . . . . » 137
Idilli . . . . . » 139
La Minuta . . . . . » 140
Ol Tradiment . . . . . » 143
El Buffé . . . . . » 145
Per combinà on disnarell . . . . . » 149
Duu oeuv in cereghin . . . . . » 151
Vision de Amor . . . . . » 154
I Tortei a la Milanesa . . . . . » 155
I Krapfen . . . . . » 157
La « Charlott » a la Milanesa . . . . . » 159
La « Charlott » a la Napolitana . . . . . » 161
La Crem caramell . . . . . » 162
El Bodin de semolina . . . . . » 163
In Milan . . . . . » 164
El Bodin a la Regina . . . . . » 165
El Bodin de la serva . . . . . » 167
I Persegh farsii . . . . . » 168
La Crem a la Bavaresa . . . . . » 169
El Spumon de panera . . . . . » 171
El Lattemel con la frutta . . . . . » 172
Quadrett . . . . . » 173
El Purè de castegn . . . . . » 174
El Salam col sabajon . . . . . » 175

La Torta de San Giusepp . . . . . Pag. 176
La Torta de la dama . . . . . » 179
La Torta armandolada . . . . . » 181
La Torta sabbiosa . . . . . » 183
I Frittell de pomm . . . . . » 184
El Malaa . . . . . » 185
La Frittura dolza . . . . . » 187
I Anei . . . . . » 189
I Ciacer . . . . . » 191
I Oss de mord . . . . . » 193
I Biscottit de la nonna Lia . . . . . » 195
I Medajon de la sciora Bettina . . . . . » 196
I Ambrosian . . . . . » 197
On suppin . . . . . » 198
I Ovis mollis . . . . . » 199
I Pastizzitt . . . . . » 201
All'Edera sul davanzale . . . . . » 203
I Pastinn al formacc . . . . . » 205